

烹饪工艺



[烹饪工艺 下载链接1](#)

著者:周世中 编

出版者:西南交大

出版时间:2011-1

装帧:

isbn:9787564308513

《烹饪工艺》以人为本，不断改善民生是我们共同的愿望，餐饮业等现代服务业对吸纳就业和提高人民生活品质有着巨大作用，因此未来这一产业还将迅速发展。但随着中西交汇、南北融合和生活节奏的加快，市场促使产业分工细化、专业化和升级换代，这就要求烹饪教育必须进行改革。教育观念，人才培养模式，教育内容、手段和方法，教育和人才评价考核方法，以及学校服务社会的形式等都需要根据国家的教育改革举措和市场的需求进行更新和转型。

作者介绍:

周世中

副教授，中国烹饪大师，国家级评委，四川烹饪高等专科学校烹饪系主任、原创菜品研究所所长，北京蜀国演义文化发展公司、峨眉山红珠山宾馆、成都徐记家婆菜餐饮管理有限公司顾问。发表多篇专业论文，主编或参编多部教材及专著，多项成果获四川省政府一、二等奖，2009年被评为教育部就业工作先进个人。

目录: 第一章概述
第二章烹饪原料及初加工
第一节烹饪原料基础知识
第二节植物性原料及初加工工艺
第三节动物性原料及初加工工艺
第四节干货原料及初加工工艺
第三章原料分割加工工艺
第一节刀工技术
第二节原料分档工艺
第四章火候
第一节火力识别与调控
第二节传热介质和热传递
第三节火候识别与调控
第五章原料的初步熟处理
第一节概述
第二节焯水
第三节水煮
第四节过油
第五节走红
第六节汽蒸
第七节其他
第六章原料保护与优化加工工艺
第一节保护与优化加工工艺及原理
第二节上浆与挂糊
第三节勾芡与芡汁
第七章制汤工艺
第一节制汤工艺的含义与研究内容
第二节制汤原料的选择
第三节制汤的基本原理与要求
第四节常见汤汁的种类与应用
第八章菜肴组配与设计工艺
第一节菜肴结构要素及意义
第二节菜肴组配工艺形式及方法
第三节菜肴组配遵循的基本原则
第四节筵席菜肴组配设计
第五节菜肴命名方式
第九章调味工艺
第一节味觉及调味规律
第二节基本味及调味品
第三节厨房常备复制调味品调制
第四节凉菜味型调制
第五节热菜味型调制
第六节调味方式与基本原则
第十章烹调方法
第一节凉菜的烹调方法
第二节热菜的烹调方法
第十一章菜肴装盘造型工艺
第一节装盘的基本要求
第二节装盘的方法
第三节菜肴装盘造型的原则与方法
参考文献
后记
· · · · · (收起)

[烹饪工艺](#) [下载链接1](#)

标签

烹饪

美食

学习

吃与厨

料理

做饭

生活

生活技能

评论

作为教材，全。但实操方面，细节不够；理论方面，深度不够。

发现没标记过这个哈哈哈，烹饪教材，真的非常详细了，各种刀法、食材预处理、调味、烹调都包括。前段时间去烫头发的时候临时揣了这本，永远忘不了助理小哥那眼神

烹饪是实践性极强的活动，但这不代表理论就不重要。科学烹饪，就是预处理、刀工、火候、调料这些自变量的排列组合。烹饪不是照猫画虎，也不是穷举试错，它应当是基于原理的定向行为

还是比较不错的介绍。稍微有点小偏重，是针对川菜的，能算是那么平衡

教材

书里面的教程都是定量的，对其他菜谱中的“适量”和“少许”能够有更加深刻的认识。

读不进去：1. 做饭不适合用纯文字 2. 没有绝对标准，比如多少克、多少温度、加热多久等，所以一开始不好掌握

系统的介绍了烹饪的材料，手法，遇到不懂的偶尔翻一下

非常适合0基础的人

[烹饪工艺 下载链接1](#)

书评

[烹饪工艺 下载链接1](#)