

高职旅游类项目课程教材（教改新成果）

New Concept

烹饪工艺与营养 (畜、奶类)

主编 ○ 颜 忠
主审 ○ 嵇步峰



旅游教育出版社

高职旅游类项目课程教材 (教改新成果)

New Concept

烹饪工艺与营养 (畜、奶类)

主编 ○ 颜 忠

参编 ○ 胡国勤 吴兴树 端尧生

孙学武 李廷富

主审 ○ 嵇步峰



旅游教育出版社

责任编辑:孙延旭 罗毅

图书在版编目(CIP)数据

烹饪工艺与营养. 畜、奶类/颜忠主编. -北京:旅游教育出版社,2011.1

高职旅游类项目课程教材. 教改新成果

ISBN 978-7-5637-2044-6

I. ①烹… II. ①颜… III. ①畜产品—烹饪—高等学校:技术学校—教材②畜产品—食品营养—高等学校:技术学校—教材③乳制品—烹饪—高等学校:技术学校—教材④乳制品—食品营养—高等学校:技术学校—教材 IV. ①TS972.1②R151.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 171362 号

高职旅游类项目课程教材(教改新成果)

烹饪工艺与营养(畜、奶类)

主编 颜忠

参编 胡国勤 吴兴树 端尧生 孙学武 李廷富

主审 穆步峰

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里1号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www.tepcb.com
E-mail	tepx@163.com
印刷单位	北京科普瑞印刷有限公司
经销单位	新华书店
开 本	787×960 1/16
印 张	16
字 数	252千字
版 次	2011年1月第1版
印 次	2011年1月第1次印刷
定 价	28.00元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

总 序

中国旅游职业教育的发展与旅游产业几乎同步,历时三十多年,为旅游行业培养了大批专业人员,为促进我国旅游业发展作出了重要贡献。特别是进入21世纪以来,我国的旅游高等职业教育发展加快了步伐,规模进一步扩大,质量有了明显提高。旅游高等职业教育的特点是:人才培养起点高,进入行业后的可塑性强;人才的行业性特征明显,供求双方的亲密度高;和旅游发达国家注重职业化教育的特征相吻合,具有鲜明的时代性。正因为如此,旅游高等职业院校的学生受到旅游行业的青睐,拥有广泛的就业市场,而且,他们进入旅游行业后通过一步一个脚印的踏实工作,往往具有更多的发展机会。可以肯定的是,随着我国旅游强国建设步伐的加快,旅游高等职业教育将具有更加广阔的发展前景。

在旅游业迅速发展的新形势下,为促进旅游职业教育的进一步发展,必须遵循“以就业为导向”、“以学习者为中心”的职业教育原则,颠覆原有的以理论知识为中心的学科专业体系,进行突破性的教育改革。而“项目课程”的产生与发展正是职业教育改革的必然要求,是教育改革的一个突破性的成果。这是因为基于项目的教学活动从根本上解决了传统学科教学模式所造成的理论知识和实践技能条块分割的问题,对学生岗位实践能力的培养有明显的帮助。因此,在我国,项目课程开发已成为今天职业教育课程改革中的一项原创性实践,目前,项目课程改革在理论和实践领域都取得了丰硕的成果,其影响的广度和深度远远超越了我国历次职业教育课程改革。

所谓项目课程,是指根据职业岗位工作系列项目的需要,选择、组织教学内容,进而形成以完成工作系列任务为中心的课程体系。通过完成岗位工作任务来学习基础知识和技能,从而培养学生提出问题、分析问题、解决问题的综合能力。现代职业教育的相关研究认为,在职业教育领域,应该以项目课程的形式把岗位生产、管理、经营、服务的实际工作流程作为课程设置的核心,把主要的工作任务作为教学内容,并与职业资格标准相衔接,从而使学生以其所获得的知识、能力、态度诸方面的综合素质,满足职业岗位的要求。

南京旅游职业学院作为我国最主要的旅游人才培养院校之一,较早开展了项目课程的开发,锻炼和造就了一支综合素质高、实操能力强的教学改革团队,取得

了一系列丰硕的成果。由南京旅游职业学院主持开发的这套旅游职业教育项目课程系列教材,正是遵循“项目课程”这一先进理念,力求彰显职业教育特色,以学生职业综合素质的培养为目标。本套教材有以下明显的特色:

第一,项目课程特点鲜明。本系列教材遵循项目课程的理念,打破了传统教材章、节、目的体例设定模式。对传统的以知识为本位的观念进行了彻底的颠覆,采用了由项目、模块、工作任务组成的系列体例建构方法,从岗位工作任务着眼,以培养学生的实际工作能力和职业生涯的发展潜力为首要目标。

第二,专业课程系统完整。本系列教材涵盖旅游高等职业教育主要的各门专业性课程,从不同角度为学生旅游职业技能的进一步提升提供指导和帮助。每门课程教材在自成体系的同时也兼顾教材之间的横向交流,及其与基础性课程之间的纵向联系,以形成完整的旅游职业教育体系。

第三,内容具有权威性。准确性、科学性是教材的生命线。本系列教材的总体筹划和设计得到了旅游行业精英们的大力支持和直接参与,各个项目课程的开发也得到了职业教育专家的全面指导。本系列教材的主要编写者都是双师型骨干教师,他们拥有扎实的理论知识功底,都在行业中有一线工作、管理岗位的经历,拥有丰富的实践经验。在总结提炼多年知识积累的基础上,编者严格按照教材编写规范,编创结合,既保留经典内容,更将具有创新性的研究成果和具有代表性的观点融入教材之中,力争在做到教材内容准确、科学的同时体现出自身的创新性。

第四,注重教学实用性。专业课程的开设是为学生旅游实践工作能力的增强直接服务的,因此,本系列教材着眼于旅游行业从业者各岗位实践技能的培养。为保证这一原则的贯彻与落实,系列教材在对国外较成熟的职业教育理论体系和模式进行深入研究的基础上与我国国情充分结合,十分注重与旅游行业的人才需求接轨,与国际旅游业发展趋势保持一致,高度重视课程内容的实用性和可操作性,为学生综合素养的提高和各项职业技能的增强打下坚实的基础。

本系列教材具有较强的普适性,适合各级各类院校旅游管理及相关专业学生使用,也可作为从事旅游研究、旅游管理的有关人员和从事旅游业感兴趣的爱好者的参考用书。

“高职旅游类项目课程教材”编撰委员会

2009年11月

前言

近年来,面对竞争日趋激烈的就业市场和新时期旅游企业用人需求,为提高学生的综合素质,增强学生的就业竞争力,南京旅游职业学院确立了新世纪“以就业为导向,以能力为核心”的人才培养理念,相继推出了旅游职业课程改革与职业情商教育改革,以打造院校的核心竞争力,缩小育人与用人之间的差距。本教材就是在这种背景下编写的。

职业教育教学改革的核心是课程改革,而课程改革的中心又是教材的改革。教材的内容与编写体例基本上决定了学生从该门课程中能学到什么样的知识、技能,形成什么样的逻辑思维习惯。本教材在编写过程中坚持“理论实践一体化”的职业教育理念,克服了传统教材的重理论轻实践,理论和实践结合不紧密的弊端,赋予了教材新的内涵,具体来说它具有如下新特点:

一是教材以畜、奶类原料为主线,采取模块化的编写体例。教材内容围绕餐饮企业目前比较流行的菜品及岗位特点进行安排,同时采取教材体例模块化、模块内容单元化、单元结构程式化的编写模式,不能不说是一种探索和创新。

二是课程内容以提高综合能力为核心。首先引导学生转换思维方式,由以往课堂教学从大概念到小概念,转变为从问题、任务入手,寻找解决问题的路径,由彼此分割接受知识概念转变为知识的整合,形成知识链。如在各个模块训练中,教师让学生亲身经历市场采购、菜肴设计、制订促销方案、成本核算的整个工作流程,了解今后就业岗位中每个阶段的工作任务与要求,遇到问题时或请教师长或自己查阅资料解决,真实再现了未来的工作场景,提高了学生的自主学习能力及解决综合问题的能力。

三是形成了多元化的学生评价体系,将学生的职业素养、合作能力、创新能力纳入考核标准;改变了以往以老师评价为唯一方式的评价模式,学生通过自做自评、小组互评,以评促做,形成了自我评价与自我纠正的机制。

总之,本教材的显著特征是融学习过程与实践、训练为一体,凸显实用性、创新性、逻辑性和多样性。

本教材由南京旅游职业学院顾忠同志主编,端尧生、胡国勤、吴兴树、孙学武、

李廷富参编。具体分工是,颜忠同志和金陵饭店股份公司行政总厨孙学武负责所有中餐部分的内容编写和体例的设计;胡国勤同志和南京环球餐饮管理有限公司董事长李廷富负责所有西菜制作部分以及冷肉盘制作部分的内容编写;端尧生同志负责中式面点部分内容的编写;吴兴树同志负责西式点心部分内容的编写。

在教材编写过程中,我们得到了南京旅游职业学院领导的关心和大力支持,得到了学院烹饪工艺与营养系及研究所各位老师的鼎力协作,为此,在这里表示深深的谢意!

由于时间仓促,编写水平有限,书中疏漏在所难免,敬请各位专家、学者和同行以及广大读者不吝赐教。

编 者

2010年10月31日

目 录

概要	1
项目简释	1
能力目标	1
项目分解	1
模块一 认识畜、奶类原料	5
模块 1.1 市场调研	5
模块 1.2 畜肉部位分档取料	14
模块二 肉食园地	25
模块 2.1 旺火速成类菜肴制作	26
模块 2.2 牛肉清汤制作	39
模块 2.3 烩烩菜肴制作(西餐)	56
模块 2.4 小火烹制类菜肴制作	71
模块 2.5 中肉包制作	79
模块 2.6 模块考核(西餐)	89
模块 2.7 学生自我训练	89
模块 2.8 肉食园地模块考核(中菜)	90
模块三 缤纷骨排	93
模块 3.1 布朗少司及子少司制作	93
模块 3.2 中餐骨排类菜肴制作	113
模块 3.3 缤纷骨排模块考核(西餐)	125
模块 3.4 缤纷骨排模块考核(中菜)	126

模块四 全杂荟萃	129
模块 4.1 小笼包制作	129
模块 4.2 牛尾牛舌菜肴制作	134
模块 4.3 全杂荟萃模块考核(中点)	143
模块 4.4 下水类菜肴制作	144
模块 4.5 全杂荟萃模块考核(中菜)	157
模块五 奶味飘香	159
模块 5.1 奶类西点制作(一)	159
模块 5.2 奶类西点制作(二)	170
模块 5.3 奶类中菜制作	180
模块 5.4 奶类中点制作	187
模块六 腌腊制品与畜肉冷拼	189
模块 6.1 肉骨类中餐凉菜制作	189
模块 6.2 冷肉盘制作	200
模块 6.3 下水类中餐凉菜制作	226
模块 6.4 畜肉冷盘模块考核(中菜)	237
模块七 畜、奶类烹饪项目综合考核	239
附 表	245

概 要

■ 项目简释

畜、奶类食品,是中国人食谱中占主要地位的食物。畜、奶类原料,是中餐中最常见的烹饪原料之一,原料品种繁多,用途广泛。在制作畜、奶类菜点的过程中,涉及的烹调技法也很多。为了提高学生的基本技能,使其掌握此类菜点的制作方法,针对畜、奶类菜肴在加工烹调上的特殊性,把此项目分为认识畜奶类原料、肉食园地、缤纷骨排、全杂荟萃、奶味飘香、腌腊制品与畜肉冷拼七个模块,力图让学生在各个模块的学习中,逐步掌握各种畜、奶类食品的切配、加工、烹调技法,为今后走上工作岗位打下坚实的基础。

■ 能力目标

通过此项目训练,使学生能对畜、奶类原料进行切配、加工、烹调,以便做出的菜肴基本达到色、香、味、形、器、质、营养等质量要求。具体目标如下:

- (1) 能对各种畜肉及其下脚料进行初加工;
- (2) 能利用各种刀法切配各类畜类原料;
- (3) 能对各种形状的畜肉进行上浆、挂糊;
- (4) 会调制鱼香、糖醋、蚝油等多种味汁;
- (5) 能以中式烹饪技法制作畜、奶类及其制品的菜肴;
- (6) 能以西式烹饪技法制作畜、奶类及其制品的菜肴;
- (7) 能制作畜、奶类及其制品的点心。

■ 项目分解

下面将此模块进行分解,并对各个模块所涉及的知识 and 学生应该达到的能力进行分类,使学生在学学习时能一目了然,知道每个模块要掌握的内容,以便其预习和复习。

模块分解表

模 块	知 识	能 力
一、认识畜、奶类原料	1. 畜、奶类原料营养与保健 2. 畜、奶类原料的品种 3. 畜肉的各部位名称及肉质特点	1. 市场考察 2. 制作主题材料 3. 演示讲解 4. 分档取料
二、肉食园地	1. 畜肉热菜烹调知识 2. 畜肉类菜肴的切配知识 3. 挂糊、上浆、勾芡知识 4. 发酵面团	1. 能熟练运用直刀法、平刀法、斜刀法、剞刀法等对畜肉原料进行切配加工 2. 能对各种形状的畜肉进行上浆 3. 掌握过油、滑油、走红等初加工方法 4. 利用炒、烩、炖、氽、烧、焖等技法进行各式畜肉类菜肴制作 5. 糖醋汁、番茄汁、鱼香汁的调制 6. 发酵面团类点心的制作 7. 成本控制
三、缤纷骨排	1. 骨排菜肴的辅佐调味料的制作知识 2. 肉排加工基础知识 3. 香炸、煎、酱烧、烤知识 4. 骨排的腌料 5. 少司基础知识	1. 骨排的腌制 2. 能应用香炸、煎、酱、烧烤等技法进行各式畜肉类菜肴的制作 3. 骨排菜肴的辅佐调味料的制作 4. 肉扒的加工成型、烹制 5. 常用牛扒、羊扒、猪扒的制作 6. 基础汤、肉扒少司的调制和搭配 7. 成本控制
四、全杂荟萃	1. 畜类下水的洗涤 2. 畜类下水的初步熟处理 3. 畜类下水的切配知识 4. 干货涨发知识	1. 能熟练进行畜类的脚爪、头、肠、肚、肺等的清洗加工 2. 利用爆、炒、烩、烧等技法进行畜类下水菜肴的制作 3. 小笼汤包的制作 4. 成本控制
五、奶味飘香	1. 奶类原料知识 2. 奶类原料的营养及保健作用 3. 常见奶类菜肴烹调知识 4. 奶类原料的配菜知识	1. 利用软炒、酥炸等方法进行菜肴的制作 2. 西餐奶类点心及奶油汤的制作 3. 奶皇包、奶油小馒头、奶油果炸等中餐点心制作 4. 成本控制

续表

模 块	知 识	能 力
六、腌腊制品与畜肉冷拼	1. 畜类凉菜烹调知识 2. 畜类凉菜的装盘知识 3. 凉菜的卫生知识 4. 腌腊制品知识	1. 利用卤、煮、炸、冻、酱等烹调技法进行各式畜类凉菜的制作 2. 各式肉类凉菜味汁的调制 3. 肉类凉菜的装盘方法 4. 冷肉盘的制作与展示 5. 火腿的初加工 6. 成本控制

模块一 认识畜、奶类原料



通过此模块训练,使学生在进行畜、奶类原料市场考察的过程中,通过认真观察和咨询,全面了解畜、奶类原料的种类、产地、价格,了解畜、奶类原料的烹饪用途、营养及其保健作用,掌握畜肉的各部位名称及肉质特点,掌握畜类原料各部位肌肉的分布情况,并能对畜肉进行分档取料。



1. 市场调研,认识畜类原料的产地、产季以及畜肉各部位名称、特点。
2. 对畜肉进行分档取料。
3. 填写小组周志、个人周志、班级周志。

模块 1.1 市场调研

1. 布置畜、奶类原料调研工作任务,并发放任务书

每个班级的所有学生以 5~6 人为一组,分为若干个组,各选出一名组长,每个小组的同学以小组为单位,从下表所列的内容中选择一类原料进行调研。但是要求每个小组选定不相同的一类,不可雷同。然后发放工作任务书。

畜、奶类原料调研工作任务书

☐猪肉类 ☐牛肉类 ☐羊肉类 ☐畜的下水类 ☐奶类

班 级:

学习小组:

组 长:

任 务	时 间
1. 以小组为单位,拟订畜、奶类原料情况市场调查工作计划书	课后
2. 以小组为单位,调查市场,了解畜、奶类原料的种类、质量要求、价格状况、产地等	课后
3. 以小组为单位,分别进行猪、牛、羊、下水、奶类等主题幻灯材料的制作	课后
4. 学生进行畜肉主题幻灯材料演示	课堂
5. 学生之间互评	课堂

2. 各个小组领到各自的工作任务书后,以小组为单位拟订畜、奶类原料情况市场调研工作计划书。对工作计划书的要求是,计划书中要明确各自的工作职责,计划要周详可行。

下面是一份工作计划书的实例。

畜、奶类原料市场调研工作计划书

☒猪肉类 ☐牛肉类 ☐羊肉类 ☐畜的下水类 ☐奶类

班级:073 烹饪(1)班

组别:第一组

组长:韦策

猪类原料调研工作计划书

目的:

为了使我们了解畜类原料常用的几种烹调方法以及几种常见畜类菜肴的制作,并且自己能够以畜类为原料制作出许多菜肴,特制定本计划书。

分工:

一、市场调查

- a. 镇江路市场(小赵、小王、小李)
- b. 惠民桥市场(小孙、小刘、小陈、小韦)

二、网上查资料(小李、小张)

三、图书馆查资料(小王、小陆)

四、幻灯片制作(小韦、小吴)

五、幻灯片演讲(小李)

六、资料整理(小崔)

七、计划书打印(小韦)

时间安排:

25 日下午分配工作任务;

25 日下午每个人根据老师的点评参与小组讨论;

续表

- 26 日上午每个人去查阅资料;
27 日上午小组根据每个人所查的资料进行讨论;
28 日上午做好幻灯片;
29 日下午小李对幻灯片进行演讲。

073 烹饪(1)班,第一小组

2008,2,18

填表人:小王

组长:小韦

2008 年 2 月 18 日

3. 以小组为单位调查市场

每组制定的计划书,一定要经过项目课程指导老师的认可后,方可实施。指导老师要认真审查各组的计划书,严格把关,并在计划实施前集体开会,对市场调研提出总的要求:一是要求在考察时一定要了解畜、奶类原料的种类、质量要求、价格状况、产地等,并且所考察的市场不可少于两个;二是在考察过程中一定要做到观察要细心,询问要耐心,对人要诚心;三是考察过程中,一定要注意安全。

≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈部分牲畜类原料的组图≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈



猪



猪肾



水牛



奶 牛



牛 肉



绵 羊



羊肉卷



山 羊

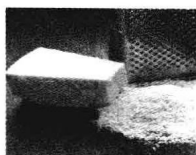
≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈常见奶类原料的组图≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈



复原乳



奶 油



奶 酪



鲜牛奶



酸牛奶



奶 粉

4. 编写调查报告

市场调研回来后,每个小组的学生要以小组为单位,把各自考察所得的素材分别进行各主题材料的归纳整理,以便汇报。

学生要把市场调查的素材全部集中,小组成员在一起讨论,发现不足后,再通过查资料(到图书馆或上网),逐步完善报告。此时各组组长的组织管理工作相当重要,组长要充分调动各位同学的积极性,合理分工,最终整理出本组最佳的汇报材料。调查报告的形式可以多种多样,可以是 PPT 形式,也可以是板报图片等其他形式。



组员讨论现场图片

5. 市场调研汇报演讲

每一小组可以派一名代表进行汇报材料演示,其他组员可以根据情况适当补充。

6. 学生之间互评

每一小组演示以后,应该立即让其他组的学生进行讨论,可以是辩论的形式,也可以是提问的形式。