

走向职业化高职高专“十一五”规划教材

【旅游及酒店管理系列】

烹调工艺实训

刘致良 主编

石 强 主审

免费
赠送
授课用电子课件



机械工业出版社
China Machine Press

走向职业化高职高专“十一五”规划教材【旅游及酒店管理系列】

本书特色

本书以酒店餐饮企业厨房生产一般工艺流程为出发点,重点介绍了烹调原料加工、干货原料涨发、刀工工艺、原料熟处理、调味工艺、烹调辅助工艺、烹调方法、装盘技术等工艺实训和菜肴制作综合实训项目。

实训项目内容包括:实训名称、实训时间、实训要求、主要原料、实训方法、实训步骤、操作要领、适用范围等内容,图文并茂,浅显易学。菜例选择在考虑其代表性、广泛性的同时,既突出了操作程序,又体现了工艺技术的创新与发展。

本书是作为《烹饪基础》的配套实训教材,也可独立作为烹饪教学和培训工作者的参考用书。

读者对象:旅游管理、导游、酒店管理及餐饮管理专业

系列丛书

- 旅游概论
- 旅游经济学基础
- 旅行社运营管理
- 旅游市场营销
- 导游业务
- 旅游服务礼仪
- 实用旅游英语
- 旅游服务心理学
- 旅游政策法规与职业素养
- 旅游客源国(地区)概况
- 饭店前厅客房服务与管理
- 饭店市场营销
- 饭店餐饮管理
- 饭店人力资源管理
- 饭店管理
- 饭店实用英语
- 烹饪基础
- 烹调工艺实训



<http://www.hzbook.com/jfzy.aspx>
为采用教师提供免费教辅

投稿热线:
(010) 88379007
购书热线:
(010) 68995259, 68995261
读者信箱:
hzjg@hzbook.com

华章网站 <http://www.hzbook.com>

网上购书: www.china-pub.com

封面设计: 杨宇梅



上架指导: 酒店/饭店管理

ISBN 978-7-111-16091-5



9 787111 160915

定价: 23.00元



走向职业化高职高专“十一五”规划教材
【旅游及酒店管理系列】

烹调工艺实训

刘致良 主编

石 强 主审

林永庆 巫炬华 陆 鹏 副主编

邓宇兵 伍建海 参编



机械工业出版社
China Machine Press

本书以酒店餐饮企业厨房生产一般工艺流程为出发点,重点介绍了烹调原料加工、干货原料涨发、刀工工艺、原料熟处理、调味工艺、烹调辅助工艺、烹调方法、装盘技术等工艺实训和菜肴制作综合实训项目。实训项目内容包括:实训名称、实训时间、实训要求、主要原料、实训方法、实训步骤、操作要领、适应范围等内容,图文并茂,浅显易学。菜例选择,在考虑其代表性、广泛性的同时,突出操作程序,又体现工艺技术的创新与发展。

本书是《烹饪基础》的配套实训教材,也可独立作为烹饪教学和培训工作者的参考用书。

版权所有,侵权必究

本书法律顾问 北京市展达律师事务所

图书在版编目(CIP)数据

烹调工艺实训/刘致良等编. —北京:机械工业出版社, 2008.6
(走向职业化高职高专“十一五”规划教材旅游及酒店管理系列)

ISBN 978-7-111-16091-5

I. 烹… II. 刘… III. 烹饪—方法—高等学校:技术学校—教材 IV. TS972.11

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第070360号

机械工业出版社(北京市西城区百万庄大街22号 邮政编码100037)

责任编辑:刘斌 版式设计:刘永青

北京慧美印刷有限公司印刷·新华书店北京发行所发行

2008年6月第1版第1次印刷

170mm×242mm·10.25印张

标准书号:ISBN 978-7-111-16091-5

定价:23.00元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社发行部调换

本社购书热线:(010) 68326294

投稿热线:(010) 88379007

高职高专经管类、旅游类规划教材 总编委会名单

顾	问	吴念香	卢 一	陈 智	康乃真
		叶小明	唐子峰	杨群祥	查振祥

主任委员 陈秉宋

副主任委员	陈云川	林惠华	刘跃南	廖俊杰	张渝涓
-------	-----	-----	-----	-----	-----

委	员	(排名不分先后)				
		唐 宇	黄文刚	汪 治	石 强	谢金生
		陈 健	刘志娟	刘佩华	赵 红	于雁翎
		熊 焰	朱 权	曾艳英	肖 平	罗千人
		陈碧凤	谢小梅	高 伟		

秘 书 长	欧阳丽
秘 书	高 伟

高职高专经管类、旅游类规划教材

旅游分编委会名单

主任委员 陈云川

副主任委员 陈 健 石 强 李 丽

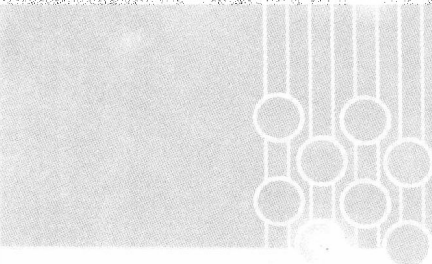
委 员 (排名不分先后)

付钢业	刘致良	刘国强	苏日娜
陈咏淑	舒惠芳	姜先行	黄文刚
梁王巧云	曾国友	蒲 阳	

走向职业化高职高专经管类、 旅游类规划教材联编院校名单

(排名不分先后)

1. 深圳职业技术学院
2. 顺德职业技术学院
3. 广东轻工职业技术学院
4. 广东工贸职业技术学院
5. 四川烹饪高等专科学校 [四川旅游学院 (筹)]
6. 广东交通职业技术学院
7. 中山职业技术学院
8. 广东白云学院管理系
9. 广东农工商职业技术学院
10. 广州番禺职业技术学院
11. 广东邮电职业技术学院
12. 广东铁路职业技术学院
13. 广州航海高等专科学校
14. 黄河水利职业技术学院
15. 佛山职业技术学院
16. 珠海城市职业技术学院
17. 广东女子职业技术学院
18. 广东培正学院
19. 广东教育学院
20. 内蒙古财经学院职业学院
21. 山西金融职业学院



出版说明

高等职业教育是我国高等教育的重要组成部分，它以培养生产、建设、管理、服务第一线的高等技术应用性专门人才为根本目标。随着我国经济的迅速发展，高等职业教育正得到空前的发展。目前高等职业教育规模已占全国高等教育的半壁江山。“十一五”期间，全国将向社会输送 1100 万高职毕业生。然而，高等职业教育在全国的发展水平仍不均衡，各高职高专院校的教学质量也参差不齐。这种情况大大制约了高职教育的发展。因此，推动教学改革、提高教学质量已成为高职教育的当务之急。为此教育部先后下发文件，要求全国高职院校“加快高职教育改革与发展，提高高职教育教学质量”。

广东省是中国改革开放的前沿，也是我国高等职业教育蓬勃发展的代表之一。在广东省汇集了一大批优秀的高职院校和优秀教师。在教育部有关领导的指导及广东省教育厅高教处的大力协助下，我们以广东省为中心，联合全国一批致力于高职教育改革且已具成效的院校，共同成立了“高职高专经管类、旅游类教学改革规划教材编审委员会”。编委会以研讨高职高专教育教学改革方向、交流教学改革成果及经验为宗旨，并借助教材这一形式将成果和经验进行分享与传播，从而进一步向全国推广，为我国的高职教育发展尽一份力量。

教材是体现教学内容和教学要求的知识载体，是教师进行教学活动的基本工具，是提高教学质量的重要保证。发展高等职业教育，提高教学质量，必须重视教材的建设。目前，编委会以机械工业出版社为平台，计划用 2~3 年的时间出版经济管理类和旅游类高职高专系列教材 100 余种，范围覆盖经济管理类专业基础课、电子商务、物流管理、会计电算化、旅游管理、酒店管理等专业的主要课程。此次规划教材按照教育部“提高教学质量、推行工学结合、以就业为导向”等要求，根据高职高专教育的实际情况，邀请具有丰富高职教学经验的一线授课教师、具有相关行业工作背景的双师型教师以及企业一线工作者联合编写，旨在真正做到“产学结合”、“工学结合”。

此次系列教材的编写指导思想体现了编委会研究制定的方针：教材编写要结合教学方法的改革与实践；要与相关的职业资格认证相结合；在写作方法上要打破传

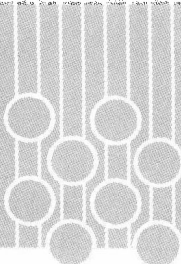
统的以学科体系设置课程体系、以知识点为核心的框架，更多地考虑学生所学知识与行业需求及相关岗位、岗位群的需求相一致，使教材内容“项目化”、“工作流程化”；突出“走向职业化”的特点，努力培养学生的职业素质、职业能力和专业技术。此外在高职教育的理论“必需、够用”方面也进行了有益的探索与尝试。在系列教材的开发过程中，众多资深的一线授课老师、双师型老师、企业工作者们，在教学、专业知识与企业实际工作的有效结合方面进行了探索。此批教材以“立足广东，面向全国”为目标，在突出广东特色的同时更兼顾到与全国通用性的结合。

系列教材尝试打破常规的学科体系教学模式，探索一种更符合高职教育实际情况的模式。在通过案例教学、项目式教学、互动式教学强化实践性、应用性和针对性的同时，以学生为本的思想也增强了学生学习的趣味性和主动性。系列教材以建设成为立体化教材为最终目标，将会在实践中逐步完善整个教材体系。

此批教材为编委会组织编写的高职高专教育教学改革规划教材，被机械工业出版社列为“十一五”期间重点发展的规划教材，同时已参评广东省“十一五”省级规划教材。

在编委会运作及系列教材出版期间，得到了广东省教育厅高教处吴念香副处长以及顺德职业技术学院、深圳职业技术学院、四川烹饪高等专科学校、广东轻工职业技术学院和广东工贸职业技术学院等一大批优秀院校的鼎力支持，在此特别致以衷心的感谢！

高职高专经管类、旅游类教学改革规划教材编委会
机械工业出版社华章分社



前 言

中餐烹饪因受地方习俗、地域文化、社会经济的影响,具有明显的地方性和复杂性。在本书中,我们主要结合广东地区的特点,同时力争考虑到各地域、各菜系的差异,在内容的选择上,努力做到求同存异,使其更具广泛性和代表性。

因此,本书在编写过程中主要体现以下特点:

1. 实战性

本书是酒店管理系列教材《烹饪基础》的配套实训教材,本书的编写从酒店餐饮行业厨房实际出发,注重行业操作规范,将烹饪学科中的理论知识点分解为可操作的实训项目,使学生能将所学到的理论知识在实训中得到应用和升华。

2. 可操作性

本书在编写体例上体现实训教程的特点,作为《烹饪基础》的配套实训教材,力图将其编写成为指导学生实践操作的训练指南。在编写体例统一的前提下,考虑到烹饪文化的地域性,每章节设计若干备选训练项目,各个学校可根据教学需要,合理选择实训项目。

3. 简洁性

本书文字简练,主要运用各种实用性图表,说明实训操作的流程和操作步骤,图文并茂,浅显易学。

4. 前瞻性

随着社会的发展,在烹饪生产领域,从厨房布局、选料、餐具、调味、烹调方法到就餐方式,都发生了巨大变化,在编写过程中,我们将行业的新工艺、新方法等融入书中。

全书共分12章,深圳职业技术学院刘致良副教授任主编,深圳职业技术学院实验师林永庆、广东白云职业技术学院高级技师巫炬华、深圳市劳动局职业技能培训中心高级技师陆鹏任副主编。本书具体编写工作分工如下:刘致良(第1、10章),林永庆(第2、3、8章),巫炬华(第5、6章),陆鹏(第4章),第7章由广东白云职业技术学院邓宇兵老师编写,第9章由广东轻工职业技术学院伍建海老师编写,图片由林素兰同志绘制,全书由刘致良副教授负责统稿,深圳职业技术学院石强教授担任全书的审稿工作。

本书在编写过程中参考和借鉴了国内外众多专家和学者的最新研究成果，同时，四川烹饪高等专科学校的黄文刚副教授在全稿完成后给予了很多有价值的修改建议，在此一并表示感谢！

由于时间仓促，水平有限，书中必定存在不少的问题，有待在实践操作和使用过程中进一步地修改和完善，敬请读者指正。

2008年6月

华章系列教材·高职高专

房地产类专业实用教材

书号	书名	作者	定价
7-111-20931	房地产法规	王照雯 寿金宝	24.00
7-111-19813	房地产市场营销	栾淑梅	35.00
7-111-20599	居住区规划	苏德利	31.00
7-111-16563	物业管理	寿金宝 王照雯	29.00
7-111-22183	房地产经济学	张素菲	26.00
7-111-22359	房地产投资分析	高群	26.00
7-111-22018	建筑工程概论	徐春波	28.00
7-111-22020	房地产经营与管理	陈林杰	26.00
7-111-20349	建设工程招投标与合同管理	高群 张素菲	26.00
7-111-20824	建筑工程造价	孙久艳	26.00
7-111-20337	房地产估价	左静	31.00
7-111-20931	房地产法规	王照雯 寿金宝	24.00
	房地产经纪	王雪梅	即将出版
	房地产开发	张国栋	即将出版

精品课系列教材

7-111-22974	电子商务概论	尹世久	28.00
7-111-19317	网络金融	张劲松	34.00
7-111-21920	应用统计学	孙炎	30.00
7-111-22168	应用统计学学习指导	孙炎 陈平	19.00
7-111-21236	工商模拟市场实训	阚雅玲 郭立国	22.00
7-111-23032	管理信息系统	郑春瑛	28.00

经济管理类专业基础课系列教材

7-111-21528	市场营销基础与实务	高凤荣	29.00
7-111-22019	市场调研与预测	邱小平	28.00
7-111-23215	管理基础与实务	阚雅玲 朱权 游美琴	30.00
7-111-23272	公共关系基础与实务	朱权	28.00
7-111-23798	经济学基础	李海东	28.00
7-111-13974	经济法基础与实务	黄瑞	32.00

会计电算化系列教材

7-111-20491	成本会计	刘志娟	28.00
7-111-22361	财经法规与会计职业道德	李立新	29.00
7-111-23417	财务管理	刘云丽	30.00
	应用统计基础	曾艳英	即将出版
	企业纳税实务	曹利	即将出版

电子商务系列教材

7-111-21907	电子商务网站规划与建设	王宇川	28.00
	计算机网络技术	余棉水	即将出版

旅游及酒店管理系列教材

7-111-23340	旅游市场营销	苏日娜	30.00
7-111-23283	旅行社运营管理	刘国强	28.00
	旅游英语	姜先行	即将出版
	旅游客源国（地区）概况	舒惠芳	即将出版
7-111-23953	饭店前厅客房服务与管理	陈云川 鄢赫	30.00
	饭店市场营销	陈云川 张洪刚	即将出版
	饭店餐饮管理	黄文刚	即将出版
	饭店实用英语	陈的非 刘朝晖	即将出版
	烹饪基础	刘致良	即将出版
	烹调工艺实训	刘致良	即将出版
	旅游服务礼仪	李 丽	即将出版



机械工业出版社 华章公司
Huazhang Graphics & Information Co., Ltd

教师服务登记表

尊敬的老师：

您好！感谢您购买我们出版的_____教材。

机械工业出版社华章公司本着为服务高等教育的出版原则，为进一步加强与高校教师的联系与沟通，更好地为高校教师服务，特制此表，请您填妥后发回给我们，我们将定期向您寄送华章公司最新的图书出版信息。为您的教材、论著或译著的出版提供可能的帮助。欢迎您对我们的教材和服务提出宝贵的意见，感谢您的大力支持与帮助！

个人资料（请用正楷完整填写）

教师姓名	☐ 先生 ☐ 女士		出生年月	职务	职称： ☐ 教授 ☐ 副教授 ☐ 讲师 ☐ 助教 ☐ 其他
学校	学院			系别	
联系电话	办公：		联系地址及邮编		
	宅电：		E-mail		
	移动：				
学历	毕业院校	国外进修及讲学经历			
研究领域					
主讲课程		现用教材名		作者及出版社	共同授课教师
教材满意度					
课程：		现用教材名		作者及出版社	共同授课教师
教材满意度					
课程：		现用教材名		作者及出版社	共同授课教师
教材满意度					
课程：		现用教材名		作者及出版社	共同授课教师
教材满意度					
备注	已出版著作		译著		
	著书计划	方向一			
		方向二			
	是否愿意从事翻译工作		☐ 是 ☐ 否	翻译方向	
意见和建议					

填妥后请选择以下任何一种方式将此表返回：（如方便请赐名片）

地 址：北京市西城区百万庄南街1号 华章公司营销中心 邮编：100037

电 话：(010) 68353079 88378995 传真：(010) 68995260

E-mail: hzedu@hzbook.com marketing@hzbook.com 图书详情可登录<http://www.hzbook.com>网站查询

目 录

出版说明

前言

第 1 章 烹调工艺流程概述..... 1

实训项目 1

技能目标 1

1.1 烹调工艺一般流程 1

1.2 厨房的岗位设置及岗位职责 2

1.3 酒店厨房参观 5

第 2 章 烹调原料初加工训练..... 6

实训项目 6

技能目标 6

2.1 实训项目一：蔬菜的加工

方法 6

2.2 实训项目二：水产品的加工

方法 8

2.3 实训项目三：禽类的初步加工

方法 12

2.4 实训项目四：兽、畜类内脏的

初步加工方法 14

2.5 实训项目五：原料腌制 15

2.6 实训项目六：馅料的制作 21

第 3 章 中餐干货原料涨发

实训 26

实训项目 26

技能目标 26

3.1 实训项目一：冷水浸发 27

3.2 实训项目二：浸焗发 28

3.3 实训项目三：浸焗煲发 29

3.4 实训项目四：煲发 31

3.5 实训项目五：油发 32

第 4 章 烹调刀工工艺实训 ... 34

实训项目 34

技能目标 34

4.1 实训项目一：刀工操作姿势训练 ... 34

4.2 实训项目二：刀法及运用 36

4.3 实训项目三：刀工处理常用

原料 47

4.4 实训项目四：剞刀工艺 53

4.5 实训项目五：花刀 56

第 5 章 烹前原料的熟处理

工艺实训 59

实训项目 59

技能目标 59

5.1 实训项目一：飞水工艺实训 59

5.2 实训项目二：拉油工艺实训 61

5.3 实训项目三：焯水工艺实训 63

5.4 实训项目四：煨工艺实训 65

第 6 章 烹调调味工艺实训 ... 67

实训项目 67

技能目标	67	8.10 实训项目十：烩烹调法 实训	110
6.1 实训项目一：热菜调味实训	67	8.11 实训项目十一：煎烹调法 实训	111
6.2 实训项目二：凉菜调味实训	70		
第7章 烹调辅助工艺实训 ...	71	第9章 冷热菜装盘实训	120
实训项目	71	实训项目	120
技能目标	71	技能目标	120
7.1 实训项目一：上浆工艺实训	71	9.1 实训项目一：凉菜造型	120
7.2 实训项目二：上粉工艺实训	73	9.2 实训项目二：热菜造型	125
7.3 实训项目三：勾芡工艺实训	75		
7.4 实训项目四：制汤工艺实训	77	第10章 经典菜肴制作综合项目 实训	127
第8章 烹调方法实训	78	实训项目	127
实训项目	78	技能目标	127
技能目标	78	10.1 实训项目一：广东菜综合 项目实训	127
8.1 实训项目一：拉（泡）油炒法 实训	78	10.2 实训项目二：四川菜综合 项目实训	132
8.2 实训项目二：焖烹调法实训	81	10.3 实训项目三：山东菜综合 项目实训	136
8.3 实训项目三：扒烹调法实训	84	10.4 实训项目四：江苏菜综合 项目实训	141
8.4 实训项目四：炸烹调法实训	87		
8.5 实训项目五：蒸烹调法实训 ...	101	参考文献	147
8.6 实训项目六：扣烹调法实训 ...	102		
8.7 实训项目七：煲烹调法实训 ...	105		
8.8 实训项目八：炖烹调法实训 ...	106		
8.9 实训项目九：滚烹调法实训 ...	108		