



创新教学书系

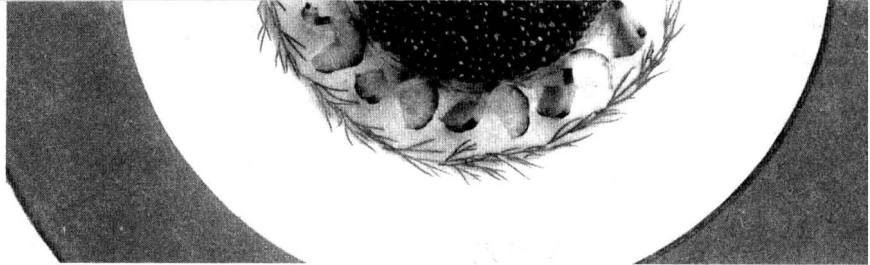
冷菜制作与艺术拼盘 教与学

陈怡君 • 主 编

陈 伟 李卫星 周煜翔 • 副主编



旅游教育出版社



创新教学书系

冷菜制作与艺术拼盘 教与学

陈怡君 • 主 编

陈 伟 李卫星 周煜翔 • 副主编



旅游教育出版社

· 北 京 ·

策 划:景晓莉

责任编辑:景晓莉

图书在版编目(CIP)数据

冷菜制作与艺术拼盘教与学/陈怡君主编. —北京:旅游教育出版社,2009.1
(创新教学书系)

ISBN 978-7-5637-1682-1

I. 冷… II. 陈… III. ①凉菜-制作 ②凉菜-造型 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 165440 号

创新教学书系

冷菜制作与艺术拼盘教与学

陈怡君 主编

陈 伟 李卫星 周煜翔 副主编

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责任公司
经销单位	新华书店
开 本	787×960 1/16
印 张	11.25
字 数	117 千字
版 次	2009 年 1 月第 1 版
印 次	2009 年 1 月第 1 次印刷
印 数	1-5000 册
定 价	23.00 元(含光盘)

(图书如有装订差错请与发行部联系)

前 言

2005年,全国职教工作会议后,我国职业教育处在了办学模式与教学模式转型的历史时期,规模迅速扩大、办学质量需要不断提高已成为职业教育教学改革和发展的重要命题。站在新的历史起跑线上,我们开展了《饭店服务与管理、烹饪专业校本课程开发》的研究工作,该项工作被列入广西“十一五”教育科研首批一级课题。在开展课题的过程中,我们开发了烹饪专业的创新教学书系,主要有《热菜制作教与学》《冷菜制作与艺术拼盘教与学》《食品雕刻教与学》《中式面点制作教与学》《西式面点制作教与学》《西餐制作教与学》。

在校本课程的开发中,我们抓住职业教育就是就业教育的特点,强调对专业技能的训练,突出对职业素质的培养,以满足专业岗位对职业能力的要求。为便于教与学,我们还大胆地进行了教材与教参合二为一的尝试,定位在教与学的指导上,意在降低教学成本,更重要的是让学生通过教与学的提示,明了学习的重点、难点,掌握有效的学习方法,从而成为自主学习的主体。

教材以“篇”进行总体划分,每篇中以“模块”形式串联起各知识点,每个模块均设有知识要点、技能训练、拓展空间、温馨提示、友好建议、考核标准六个部分。知识要点部分,主要介绍必备知识和工具准备;技能训练部分,按操作流程进行讲解,分步骤阐述技能操作

的先后顺次、标准及要点;拓展空间部分,为满足学生个性化需求准备了小技能、小窍门、小知识、小故事、小幽默等相关知识和拓展技能,教师和学生可自主掌握;温馨提示部分,是写给学生的学习建议,包括观察的方法、课内外练习的重点、安全与卫生等注意事项,以及为降低学习成本而建议采用的替换原料;友好建议部分,是一个与同行交流的平台,陈述的是教学的重难点、教学的组织、教学的时间安排等。

本书由李卫星、周煜翔同志编写,图片由闭春桂和高毅同志拍摄。

由一线教师编著的教材实用性较强,加之与市场接轨和向行业专家讨教,使本教材具有鲜明的时代特点。本教材既可作为烹饪专业学生的专业教材,也可作为烹饪培训班教材。

本教材需 232 课时(含拓展空间部分灵活把握的 64 课时),供 2 年使用,教材使用者可根据需要和地方特色增减课时。

教材的编写是一个不断完善的过程,恭请各位专家对本教材批评指正。

作 者

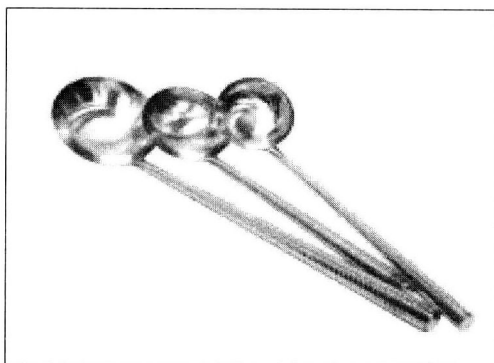
目 录

认识冷菜制作常用工具与设备	1
一、常用工具	3
二、常用设备	9
第一篇 学习冷菜烹调方法(一)	13
模块1 拌	15
一、生拌——莴笋丝	15
二、熟拌——红油花腱	18
三、混合拌——怪味鸡片	20
模块2 炆	23
一、滑炆——腰丝	23
二、普通炆——虾仁炆西芹	26
三、特殊炆——南乳炆虾	28
模块3 腌	31
一、盐腌——辣莴笋	31
二、糖腌——冰糖银耳	34
模块4 醉	37
一、生醉——醉虾	37
二、熟醉——醉冬笋	40
模块5 糟	43
一、生糟——香糟蛋	43
二、熟糟——红糟鸡	46
模块6 泡	49
一、咸泡——泡豇豆	49

二、甜泡——泡子姜	51
模块7 盐水煮	54
一、盐水煮——盐水肫	55
二、盐水煮——盐水虾	57
模块8 白煮	59
一、白煮——蒜泥白肉	60
二、白煮——白切狗肉	62
第二篇 学习冷菜烹调方法(二)	65
模块9 卤	67
一、红卤——卤牛肉	67
二、白卤——卤子鸡	70
模块10 酱	73
一、普通酱——酱牛肉	74
二、特殊酱——蜜汁酱子排	76
模块11 冻、卷	79
一、冻——冻羊糕	79
二、卷——如意紫菜卷	82
模块12 酥炸、脱水	85
一、酥炸——油酥排骨	85
二、脱水——肉松	88
模块13 炸收、卤浸	91
一、炸收——葱辣豆腐	91
二、卤浸——卤浸鱼条	94
模块14 腊、风	97
一、腊——腊猪肉	97
二、风——风鸡	100
模块15 熏、糖粘	104
一、熏——熏鱼	104
二、糖粘——糖粘桃仁	107
模块16 烤	110

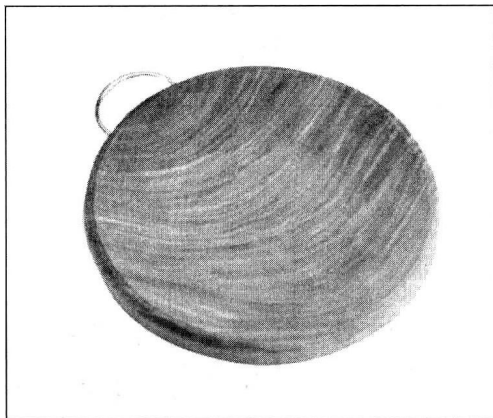
一、暗炉烤——叉烧鸭	111
二、烤箱烤——烤叉烧	113
第三篇 学习制作艺术拼盘	117
模块 17 几何图案造型	119
一、单色拼盘	121
二、三色拼盘	123
三、什锦拼盘	125
模块 18 植物造型	129
一、岁寒三友	130
二、荷塘春色	133
模块 19 山水景观造型	136
一、象山水月	136
二、南国风光	139
模块 20 器物造型	142
一、锦绣花篮	142
二、梅花玉扇	145
模块 21 动物造型	148
一、双燕迎春	148
二、雄鸡报晓	152
三、大鹏展翅	156
模块 22 多碟组合造型	160
一、蝶恋戏花	160
二、百鸟朝凤	166

认识冷菜制作常用工具与设备



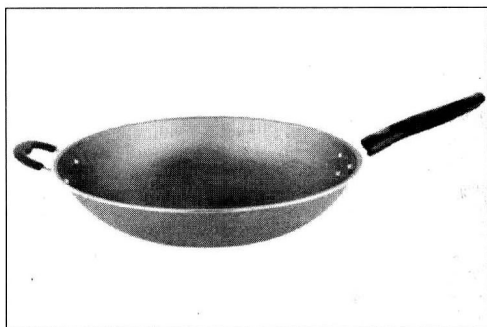
一、常用工具

1. 砧板:砧板的用途是将食品原料放在上面,用刀具将原料切成符合烹制要求的形状。它有木制、竹制和塑料等多种材质。



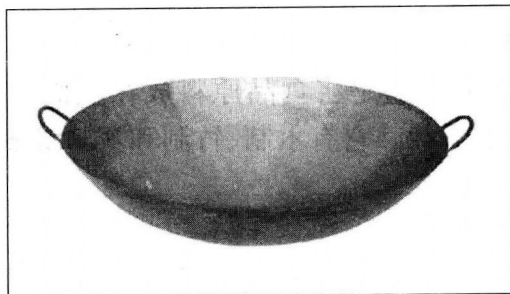
砧 板

2. 单耳炒锅:烹调菜肴用,主要以熟铁制成,由于其传热快、体薄而轻、不易破碎,适合用旺火烹调。



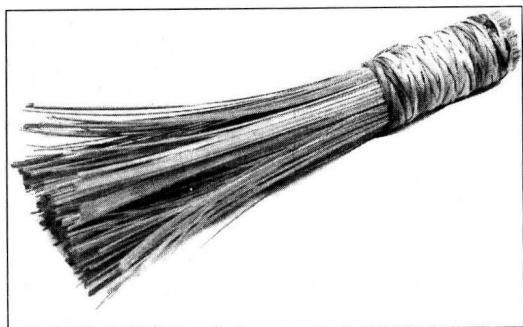
单耳炒锅

3. 双耳炒锅:与单耳炒锅性质一样,用来烹制菜肴。



双耳炒锅

4. 刷子:是用于清洗炒锅的用具,有竹子、不锈钢丝、丝瓜瓢等多种材质。



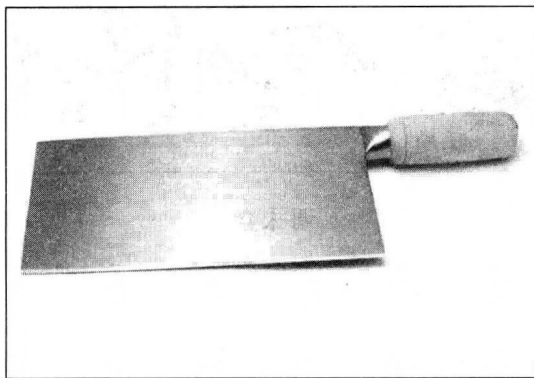
竹 刷



汤 桶

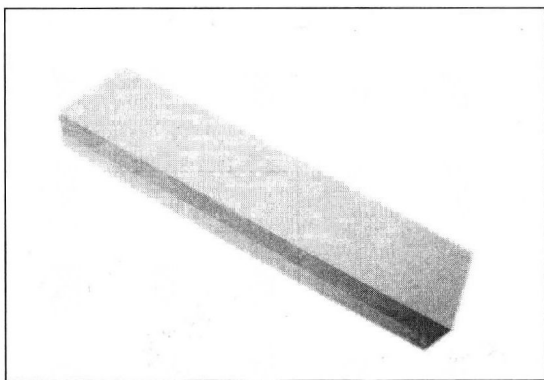
5. 汤桶:煮制汤水、卤制冷菜用。

6. 片刀:片刀应用范围较广,既能用于将食品原材料加工成片、条、丝、丁、块,又能用于加工略带碎小骨、质地稍硬的原料。



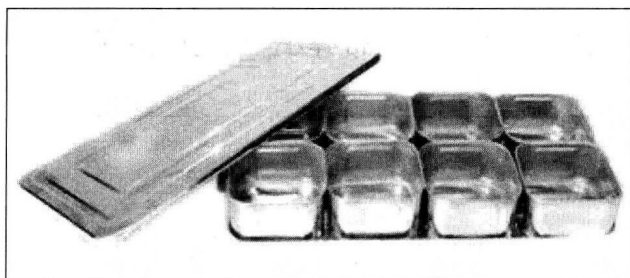
片 刀

7. 磨刀石:是将刀具磨利的工具,一面细磨,一面粗磨。

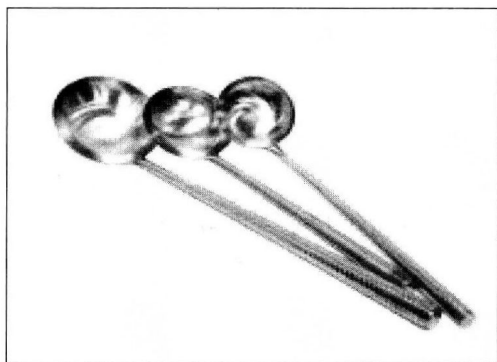


磨刀石

8. 调味盒:用于盛放各种调味品,有不锈钢、搪瓷、黏土等不同材质。



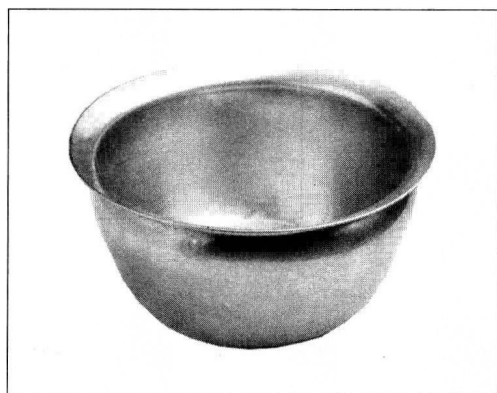
调味盒



手 勺

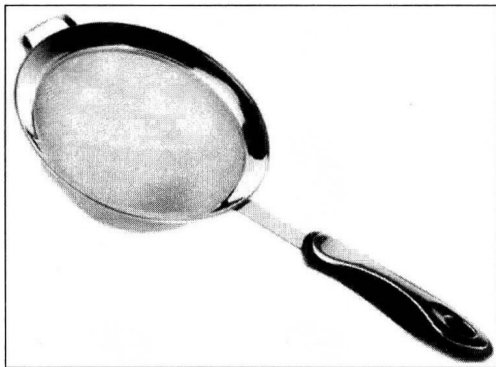
9. 手勺:用于盛舀食物、加放调味品或拌炒锅中的菜肴以及将做好的菜肴出锅装盘。一般用铁、不锈钢等材质制成。

10. 油缸:用来盛装食用油,有不锈钢、搪瓷、陶瓷之分。



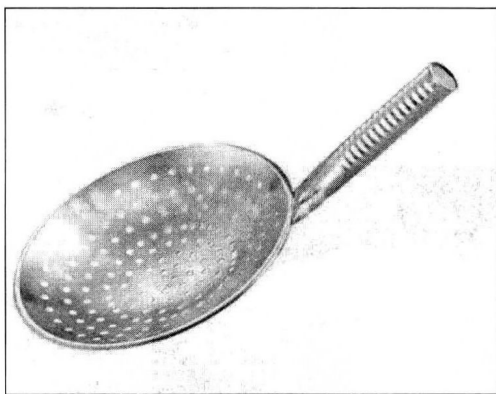
油 缸

11. 网筛:用来滤去汤或液体调味品中的杂质,由铜丝、不锈钢丝制成。



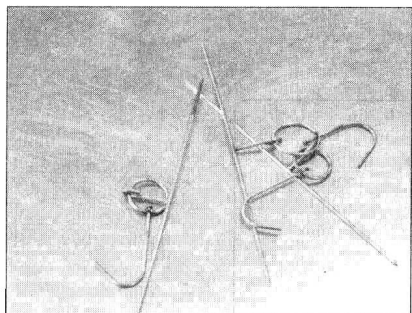
网 筛

12. 漏勺:用来滤油、沥水及从油锅或水锅中捞出原料。一般用铁、不锈钢等制成。

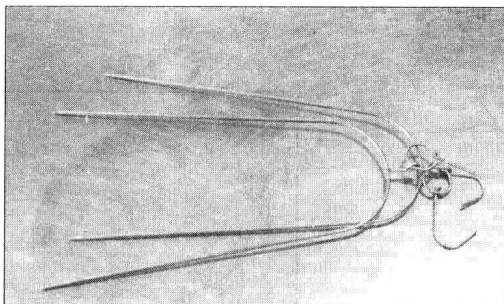


漏 勺

13. 吊烧杆、烤鸭叉：是烤叉烧和烤鸭的专用工具。



吊烧杆

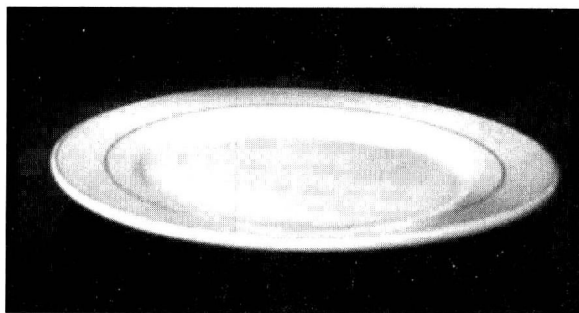


烤鸭叉

14. 高压锅：用来煮焖各种菜肴，多为不锈钢材质。



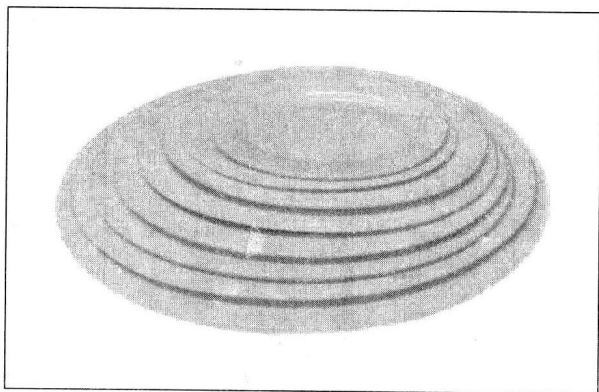
高压锅



大圆碟

15. 大圆碟：拼摆艺术冷盘用，多是陶瓷器皿。

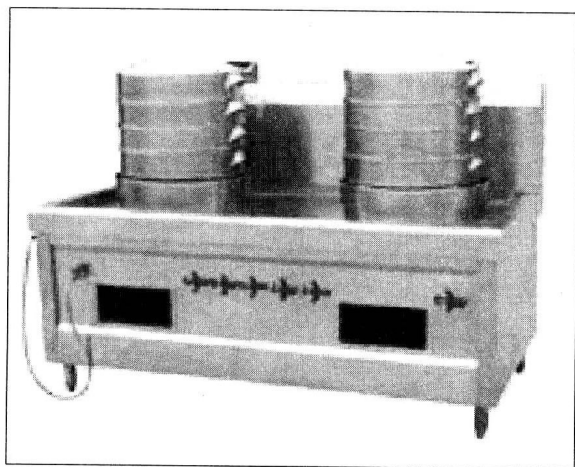
16. 腰碟:有各种规格供选择,用来盛装单拼、双拼和什锦拼等冷菜。



腰 碟

二、常用设备

1. 蒸锅:蒸煮食品用。



蒸 锅