



普通高等教育“十一五”部委级规划教材

烹饪 基本功 训练教程

薛党辰 主编

PENGRN JIBENGONG
XUNLIAN JIAOCHENG

 中国纺织出版社



普通高等教育“十一五”部委级规划教材

烹饪基本功训练教程


薛党辰 主 编
 单贺年 张建军 副主编
 钱金圣 何自贵 参 编

主 任：路新国 李陵申

成 员 (按姓氏笔画为序)：

朱在勤	李陵申	李祥睿	陈忠明
周爱东	侯 兵	彭 景	嵇步峰
路新国	薛党辰		

编委会名单

 中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

烹饪基本功训练教程/薛党辰主编. —北京:中国纺织出版社,2008.1
(普通高等教育“十一五”部委级规划教材)

ISBN 978-7-5064-4724-9

I. 烹… II. 薛… III. 烹饪—高等学校—教材

IV. TS972.11

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第179177号

主 编 薛党辰
副主编 李颖 李颖华
编 委 袁自珍 李全贵

中 国 纺 织 出 版 社 主 编
(中 国 纺 织 出 版 社) 编 委
薛党辰 李颖 李颖华
袁自珍 李全贵
袁自珍 李全贵

策 划:李炳华 责任编辑:傅 颖 责任监印:初全贵
版式设计:赵 宁 封面设计:Z2 书籍装帧工作室

中国纺织出版社出版发行

地址:北京东直门南大街6号 邮政编码:100027

邮购电话:010-64168110 传真:010-64168231

http://www.c-textilep.com

E-mail:faxing@c-textilep.com

北京华联印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2008年1月第1版第1次印刷

开本:710×1000 1/16 印张:20 插页:4

字数:377千字 定价:28.00元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社市场营销部调换



咕佬肉

青椒里脊丝



炒荔枝腰花



五香牛肉



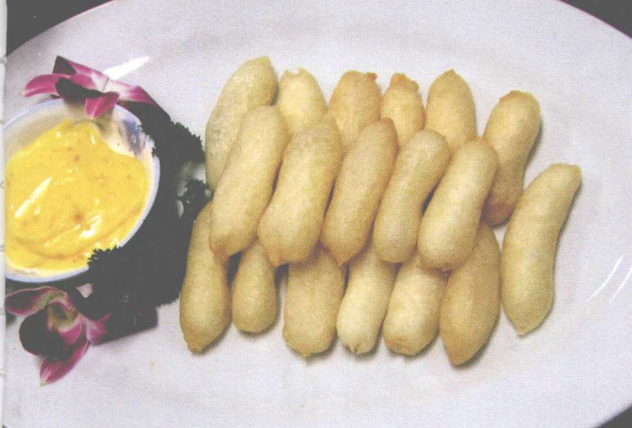
炸鸡排



炸枚卷

京葱扒鸭





脆皮鱼条

锅巴鱼片



茄汁鱼片

清汤鱼圆





爆鱿鱼卷



高丽凤尾虾



椒盐大虾



炒凤尾虾

蓑衣黄瓜



炸菜松

香炸土豆饼



鸡汁煮干丝



青菜包子



生肉包子



月牙蒸饺

奶黄小饺



三鲜雪梨

开口笑





海棠酥

元宝酥



双麻酥饼

出版者的话

全面推进素质教育,着力培养基础扎实、知识面宽、能力强、素质高的人才,已成为当今高等教育的主题。教材建设作为教学的重要组成部分,如何适应新形势下我国教学改革要求,与时俱进,编写出高质量的教材,在人才培养中发挥作用,成为院校和出版人共同努力的目标。2005年,教育部颁发了文件,明确指出我国普通高等教育教学工作要着眼于国家现代化建设和人的全面发展需要,着力提高学生的学习能力、实践能力和创新能力。要推进课程改革,不断优化学科专业结构,加强新设置专业建设和管理,把拓宽专业口径与灵活设置专业方向有机结合。要继续推进课程体系、教学内容、教学方法和手段的改革,构建新的课程结构,加大选修课程开设比例,积极推进弹性学习制度建设。要切实改变课堂讲授所占学时过多的状况,为学生提供更多的自主学习的时间和空间。大力加强实践教学,切实提高大学生的实践能力。区别不同学科对实践教学的要求,合理制定实践教学方案,完善实践教学体系。并强调要加强教材建设,大力锤炼精品教材,并把精品教材作为教材选用的主要目标。对发展迅速和应用性强的课程,要不断更新教材内容,积极开发新教材,并使高质量的新版教材成为教材选用的主体。

教育部组织制订了普通高等教育“十一五”国家级教材规划,并于2006年8月10日正式下发,确定了9716种“十一五”国家级教材规划选题,我社共有103种教材被纳入国家级教材规划。为在“十一五”期间切实做好教材出版工作,我社主动进行了教材创新型模式的深入策划,力求使教材出版与教学改革和课程建设发展相适应,充分体现教材的适用性、科学性、系统性和新颖性,使教材内容具有以下三个特点:

(1)围绕一个核心——育人目标。根据教育规律和课程设

置特点,从提高学生分析问题、解决问题的能力入手,教材附有课程设置指导,并于章首介绍本章知识点、重点、难点及专业技能,增加相关学科的最新研究理论、研究热点或历史背景,章后附形式多样的习题等,提高教材的可读性,增加学生学习兴趣和自学能力,提升学生科技素养和人文素养。

(2)突出一个环节——实践环节。教材出版突出应用性学科的特点,注重理论与生产实践的结合,有针对性地设置教材内容,增加实践、实验内容。

(3)实现一个立体——多媒体教材资源包。充分利用现代教育技术手段,将授课知识点制作成教学课件,以直观的形式、丰富的表达充分展现教学内容。

教材出版是教育发展中的重要组成部分,为出版高质量的教材,出版社严格甄选作者,组织专家评审,并对出版全过程进行过程跟踪,及时了解教材编写进度、编写质量,力求做到作者权威,编辑专业,审读严格,精品出版。我们愿与院校一起,共同探讨、完善教材出版,不断推出精品教材,以适应我国高等教育的发展要求。

中国纺织出版社
教材出版中心

序

真正意义上的高等烹饪教育,始于1983年原江苏商业专科学校开办的中国烹饪专业。随着高等烹饪教育的发展,烹饪专业也由原来的专科层次上升到本科层次。进入21世纪以后,国内有的高校又通过相关专业的硕士点,如食品科学专业、营养与食品卫生学专业等开始招收烹饪专业本科生攻读硕士学位,从这个意义上讲,高等烹饪教育又进一步上升到了硕士研究生的层次。

高等烹饪教育的创办,面临的首要任务之一就是教材建设。1990年前后,以原江苏商业专科学校中国烹饪专业为主,在上海科学技术出版社和中国商业出版社出版了面向专科层次的第一套烹饪专业的教材,基本上解决了创办高等烹饪教育所面临的教材问题,有力地推动了我国高等烹饪教育事业的发展。随着我国高等烹饪教育事业的发展,办学层次的提高,2000年前后,在中国轻工业出版社的大力支持下,以扬州大学旅游烹饪学院为主,联合全国设有烹饪专业的高等院校,编写出版了面向21世纪中国高等烹饪教育、供本科及专科选用的第二套教材,计20种,成为21世纪初国内高等烹饪专业普遍选用的教材。其中,部分教材还被其他相关专业所选用。近年来,随着学科研究的进展、专业建设和教学改革的不深入,对原有的教材进行修订和对新开设课程教材的编写又成为当前教材建设的重要任务。中国纺织出版社对高等烹饪教育的教材建设给予了高度的重视,出版社的主要领导先后数次到扬州讨论教材的修订和编写工作,组织申报了“十一五”国家级规划教材和“十一五”部委级规划教材,并作为“社长工程”来保证出版质量。

本次修订及新出版的教材共计17种。其中《烹饪学概论》、《烹饪原料学》、《烹调工艺学》、《面点工艺学》、《中医饮食保健学》、《烹饪工艺美术》、《中国冷盘工艺》、《西餐工艺》、《宴会设计与管理》等9种为“十一五”国家级规划教材,《中国名菜》、《中国风味面点》、《餐饮管理》、《烹饪营养学》、《饮食风俗》、《烹饪基本功训练教程》、《饮品与调酒》、《茶艺赏析》等8种为“十一五”部委级规划教材。本套教材实行主编负责制,担任本套教材主编的都是长期在教学一线从事教学、具有丰富教学经验的教授或主讲教师。为保证教材的编写质量,在先后数次召开教材主编编写会议的基础上,2007年10月,还在扬州大学旅游烹饪学院召开了有中国纺织出版社主要领导、教材主编及部分编写人员参加的教材编审会议,对教材的质量和教材格式等提出了进一步的要求,并明确了教材出版的

时间。

本套教材突出了烹饪与营养教育专业的特色,体现了与时俱进的特点,并力求在科学性、规范性、先进性、系统性和适用性等方面达到一个新的高度。本套教材可供普通高等院校四年制本科、继续教育本科段教学使用,也可供高等职业院校教学选用,部分教材还可供营养学、护理学、食品科学与工程、餐饮管理等相关专业使用。

经过全体教材参编人员的共同努力,本套教材已陆续出版,我们热忱祈望使用本套教材的师生、同行专家学者和广大读者对本套教材提出宝贵意见,以便在再版时能使之进一步完善。

本套教材在编写出版过程中得到了中国纺织出版社的大力支持,在此一并表示感谢!

路新国

前 言

《烹饪基本功教程》是烹饪专业的一门基础课程,是《烹调工艺学》、《面点工艺学》课程的部分后续内容。能够让学生在烹调、面点基本功学习与训练的过程中,由理论到实践,再由实践回到理论中去,以此循环往复,每循环一次,就能使烹饪技艺进一步提高。“活到老,学到老”,学无止境,只要愿意学习烹饪知识,就有新的烹饪知识需要学习。基本功不是天生就有的,需要后天有计划、有步骤、有目的地反复训练才能掌握,一点儿也马虎不得。

本书遵循科学性、实用性、先进性、规范性的原则,编写过程中参考数本书籍与多种烹饪杂志,注重知识的应用性和可操作性。主要内容包括:烹饪基本功基础知识、烹调基本功训练、面点基本功训练等方面的内容。全书将烹调基本功与菜肴制作、面点基本功与面点制作紧密地结合起来,在学习的过程中,既使基本功得到了训练,又学会了一些有代表性的基本菜肴、基本面点的制作方法,可谓是一举两得。

限于作者的水平,本书的错误和缺点在所难免,热忱祈望同行和使用本教材的学生、教师对本书提出宝贵的意见,以便再版时能使之逐步臻于完善。

本教材在编写的过程中,参考了部分著作和文献资料,得到了中国纺织出版社的大力支持,在此一并表示感谢!

作者

2007年9月

烹饪基本功训练教程教学内容及课时安排

章/课时	课程性质/课时	节	课程内容
第一章 (2 课时)			· 概述
		一	烹饪基本功内容
		二	烹饪基本功在烹饪中的地位
		三	练好烹饪基本功的途径
第二章 (2 课时)	上篇 烹饪基本功基础知识 (6 课时)		· 烹调基本功知识
		一	刀工技能训练
		二	翻锅技能训练
		三	烹饪原料初加工技能训练
		四	调味技能训练
		五	烹调方法训练
第三章 (2 课时)			· 面点基本功知识
		一	面点基本制作技能训练
		二	水调面团制作技能训练
		三	膨松面团制作技能训练
		四	油酥面团制作技能训练
		五	米粉面团制作技能训练
		六	杂粮蔬果面团制作技能训练
第四章 (18 课时)	中篇 烹调基本功训练 (90 课时)		· 家畜类原料菜肴训练
第五章 (18 课时)			· 家禽类原料菜肴训练
第六章 (24 课时)			· 水产类原料菜肴训练
第七章 (18 课时)			· 蔬菜类原料菜肴训练
第八章 (12 课时)			· 其他原料菜肴训练