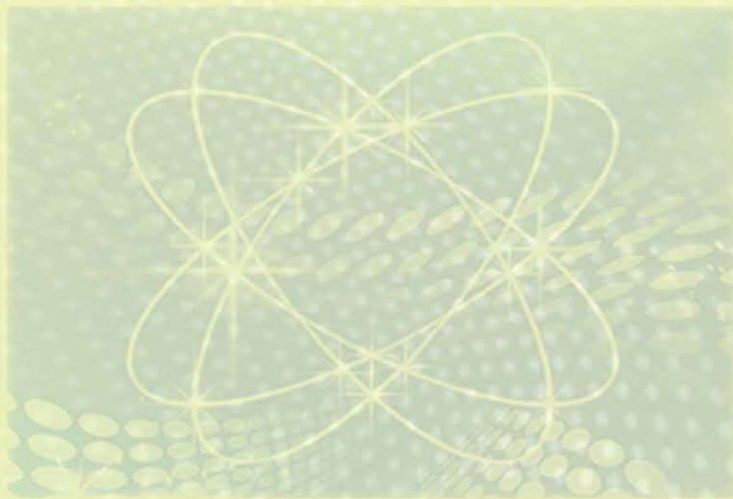


浙江省德清县职业中等专业学校
国家中职示范校建设课改教材

星级酒店菜肴制作

白杨 主编



浙江工商大学出版社



浙江省德清县职业中等专业学校
Zhejiang Deqing Secondary Vocational School

国家中职示范校建设课改教材

星级酒店菜肴制作

XINGJI JIUDIAN CAIYAO ZHIZUO

白 杨 主 编
陆志方 王 斌 副主编



浙江工商大学出版社
ZHEJIANG GONGSHANG UNIVERSITY PRESS

图书在版编目(CIP)数据

星级酒店菜肴制作 / 白杨主编. —杭州: 浙江工商大学出版社, 2014. 6

ISBN 978-7-5178-0524-3

I. ①星… II. ①白… III. ①菜谱 IV.
①TS972.12

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 138060 号

星级酒店菜肴制作

白 杨 主 编 陆志方 王 斌 副主编

策划编辑 谭娟娟
责任编辑 谭娟娟 郑 建
封面设计 王好驰
责任印制 包建辉
出版发行 浙江工商大学出版社
(杭州市教工路 198 号 邮政编码 310012)
(E-mail: zjgsupress@163.com)
(网址: <http://www.zjgsupress.com>)
电话: 0571-88904980, 88831806(传真)
排 版 杭州朝曦图文设计有限公司
印 刷 绍兴虎彩激光材料科技有限公司
开 本 787mm×1092mm 1/16
印 张 4
字 数 92 千
版 印 次 2014 年 6 月第 1 版 2014 年 6 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 978-7-5178-0524-3
定 价 18.00 元

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江工商大学出版社营销部邮购电话 0571-88904970

《星级酒店菜肴制作》编委会

顾 问 李林生

主 编 白 杨

副主编 陆志方 王 斌

编 委 吴松高 周武杰 沈勤峰 周建良

杨伟礼 邱云仙 黄 明 姚燕春

于伟斌 沈建妹 庞晓莉

德清职业中专校本教材编写委员会

顾 问 杨丽英

主 任 茅水虎 姚明聪

编 委 周武杰 施晓艳 王美丽 沈海荣

吕梦非 沈亥琴 钱 昕 白 杨

杨月明 高阳会

总 序

国家中等职业学校改革发展示范校建设的价值追求,在于中职教育的质量提升和内涵发展,而课程建设是重要的途径之一。德清职业中等专业学校围绕专业建设和育人模式的创新,十分重视各专业的课程建设,已经先后完成各类校本教材的开发。

课程,是人才培养的重要载体,我们关注课程的育人价值。在铸剑文化的引领下,基于多年办学实践的积淀,学校编撰了弘扬“铸剑精神”的特色文化读本。《晨韵——中职生早读读本》《心灵成长之旅——中职生心理辅导》《钢笔书法特色训练——方法·实战篇》等,就是通过学生“晨诵、午读、暮省”的过程,通过健康积极的职业心理培育,通过“练字练人”,来实现内化于心、外化于形的育人价值。

课程,是专业建设的重要内容,我们重视课程的学科价值。《数控车削加工实训指导书》《数控车床维修及检测实训指导书》《电子技术实训》《外套设计·制版·工艺》《星级酒店菜肴制作》等,都是相关专业学生实训校本教材,既体现本专业的学科理论知识的实践应用,又体现教学过程与生产过程的有效对接,更是对专业建设的有效促进。

课程,是人才特色的重要保证,我们强化课程的社会价值。《德清地方名菜名点》《德清农家乐菜肴制作》等,正是学校专业建设与地方产业发展的有效对接,是当地经济社会人才有效供给的价值体现。

中职学校的课程体系建设,围绕三大价值追求,需要我们不断努力进取、不断创新建构,已经拥有的课程建设成果,必将成为我们未来发展的重要基础。为此,我们更加期待!

是为序。

湖州市教育局副局长 金毅伟

二〇一四年五月十五日

目 录

冷菜类

红油笋丝.....	001
色拉冰草.....	003
香熏板鸭.....	004

水产类

大龙虾刺身.....	005
花雕梭子蟹.....	007
葱烧辽参.....	009
妙味神仙虾.....	011
防风甲鱼.....	013
秘制白鱼.....	015

家禽、家畜类

毛腌鸡.....	017
枣香酥方.....	019
鲍汁鹅掌.....	021
黑椒牛仔骨.....	023
山里人腌肉.....	025
脆皮乳鸽.....	027

蔬菜类

葱油春笋.....	029
鲍汁白灵菇.....	031
干煸有机花菜.....	033
三鲜炒芦笋.....	035
美极芥兰.....	037

点心类

奶皇榴莲酥.....	039
翡翠生煎包.....	042
农家青团子.....	045
鲜肉烧麦王.....	047

其他类

慈母千张包.....	049
麦香双瓜烙.....	051
秘制油条果.....	053
凤尾黄金盒.....	055

冷菜类



红油笋丝

【材料】莫干山竹笋、食用植物油、白砂糖、味精、食用盐、辣油。



【制作方法】先将竹笋去壳,洗净,切成细丝。再将笋丝焯水,捞出冲凉,再脱干水分,放入调料拌匀即可。



【菜品特点】

鲜嫩爽口。

【制作关键】

笋丝粗细均匀。



色拉冰草

【材料】冰草、色拉汁。



【制作方法】将冰草洗净，撕成小段，浇上色拉汁即可。



【菜品特点】鲜嫩爽脆，美味爽口。

【制作关键】做前将冰草在冰水中浸泡，这样才能使冰草更加爽脆。



香熏板鸭

【材料】老鸭、香熏料、酱油、黄酒、盐、糖、味精、葱、姜。



【制作方法】将老鸭洗净腌制 2 小时，然后再焯水，沥干水分，再将老鸭放入锅中，投入葱、姜、蒜等各种调味料，烧熟捞出，最后放入熏炉中熏制半小时，出炉即可。



【菜品特点】肉质柔软，滋味鲜美。

【制作关键】控制熏制时间和熏料的用量。

水产类



大龙虾刺身

【材料】大龙虾、柠檬、黄瓜、芥末、日本酱油、米醋。



【制作方法】

1. 将大龙虾宰杀后取肉。



2. 把龙虾肉批成薄片。



3. 把龙虾肉片放置在碎冰上，配调味碟即可上桌。



【菜品特点】

原汁原味，鲜嫩爽滑。

【制作关键】

1. 原料新鲜。
2. 批片厚薄均匀，龙虾肉片必须用柠檬水浸泡。
3. 装盘注意造型。



花雕梭子蟹

【材料】梭子蟹、花雕酒。



【制作方法】

1. 宰杀梭子蟹，加工成块，装入盘中。



2. 往盘中加入花雕酒和其他调料(省略)入蒸箱蒸熟。



【菜品特点】

口味独特,鲜嫩爽口。

【制作关键】

1. 调制秘制酱。
2. 掌握好蒸制时间。



葱烧辽参

【材料】辽参、西兰花、京葱、蚝油、鸡汁、美味鲜、老抽、糖、味精、料酒、姜汁水。



【制作方法】

1. 先将辽参涨发。
2. 将京葱入油锅炸制后,和涨发好的辽参一起,放入用蚝油、鸡汁、美味鲜、老抽、糖、味精、料酒、姜汁水等调好的汁中煨制入味成熟。

