

教育部特色专业(旅游管理)建设教材

中餐菜肴制作技术 实验教程

李云清 侯其考 陈文生◎主编



ZHONGCAN
CAIYAO ZHIZUO JISHU
SHIYAN JIAOCHENG



华中科技大学出版社
<http://www.hustp.com>

中餐菜肴制作技术 实验教程

主 编：李云清 侯其考 陈文生

主 审：王文君 王庆生

副主编：贾功利 黄立新 张彦俊 王春祥

编 委：（按姓氏笔画排列）

卫 来 文 怡 王春祥 何 芸 李云清

李 雷 侯其考 陈文生 陈 媛 张海游

张彦俊 黄立新 贾功利

总 校：李云清 文 怡 卫 来 陈 媛 黄立新

华中科技大学出版社

中国·武汉

图书在版编目(CIP)数据

中餐菜肴制作技术实验教程/李云清 侯其考 陈文生 主编. —武汉:华中科技大学出版社,2009年9月

ISBN 978-7-5609-5678-7

I. 中… II. ①李… ②侯… ③陈… III. 烹饪-方法-中国-教材 IV. TS972.117

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 159976 号

中餐菜肴制作技术实验教程

李云清 侯其考 陈文生 主编

策划编辑:陈培斌 刘 锦

责任编辑:曹 红

责任校对:刘 竣

封面设计:潘 群

责任监印:周治超

出版发行:华中科技大学出版社(中国·武汉)

武昌喻家山 邮编:430074 电话:(027)87557437

录 排:武汉正风图文照排中心

印 刷:华中科技大学印刷厂

开本:710mm×1000mm 1/16

印张:23.5

字数:439 000

版次:2009年9月第1版

印次:2009年9月第1次印刷

定价:35.00元

ISBN 978-7-5609-5678-7/TS·18

(本书若有印装质量问题,请向出版社发行部调换)

前 言

中国的烹饪文化和烹调技艺享誉海内外。中国的烹饪，已经被众多国家和民族视为几千年文明古国文化的象征之一。烹饪，是人类文化发展的产物，也是人类生活演进的标志。中国菜肴历史悠久，内容丰富，众多的流派都以其各具的特色闻名遐迩，声名远播。

伴随着我国市场经济的迅速发展，物质的不断丰富，生活质量的提高，国人对烹调的要求已成为对生活的一种时尚追求。

近年来，各种烹饪类出版物不断涌现，但对于中餐菜肴制作技术的专业教学与实践来说，这些出版物还是不太适用，原因是门类太专，或是不成系统。为了适应我校烹饪实验教学改革，在多年实践教学的基础上，吸收国内外烹饪教学与实践的先进理论和经验，整合相关资源，编写了此书。

本书对中餐烹调工艺进行科学、系统的分类，让参加实验的学生对于中餐烹调有一个较为全面的认识。第三章至第十六章概述的部分内容，涉及了该类菜肴的饮食文化、技术特点，对它进行分类并加以简要说明。

菜例的选择以实用性和典型性为标准，出处必须是著名厨师的作品，一般情况下“实验菜例”选择材料、加工等比较普通和常用的菜肴，属于初级层次；“其他菜例”选择材料、加工相对复杂的中高档菜肴，考虑到实验课程的特殊性，并兼顾成本核算。

2009年3月，天津商业大学商学院旅游实验中心的中餐实验室开始了新模式的实验教学改革。旅游实验中心成立于1987年，下设中餐实验室和西餐实验室，主要用于学生烹饪实验教学。随着学校的建设与发展，2002年以后成立了旅游管理综合实验中心，现有中餐实验室、西餐实验室、酒吧实验室、营养检测实验室、总台与客房实验室、模拟餐厅实验室。目前实验中心共承担了《烹饪学》、《酒水知识与酒吧经营管理》、《饮食基础理论》、《总台与客房管理》等课程的实验教学任务；此外，还有全校性的选修课。新模式实验教学的实践，得到同行专家的肯定，受到学生的欢迎，也是培养复合型与应用型的旅游饭店管理人才的可行之路。

本书引入国外餐饮实验室先进的管理理念和操作规范，注重在实验教学中为学生创造主动学习的各种条件，在章节设计中引入相对规范化的技术分类因素。本书在编写过程中突出实用性，注重各项技能的指导，由典型菜例出发，对各个

菜品均按原料组成、初步加工、原料成型、配菜组合、烹调成菜等工艺流程进行编写，并详尽介绍了成菜全过程及要领提示，力图准确、全面地展现烹调过程。本书对各烹调菜例还作了菜肴变化的提示，和各地方法差异的比较，提供与本节内容相关的大量菜例，扩大学生的知识面，帮助读者举一反三，使本书更加适合教学和指导烹饪实践活动。

在教学方法上，本书引入了实验教学模式，调动了学生学习的自觉性，其中讨论互动式、任务驱动式、自采信息式、自主开放式、创新设计式与生产销售式实验教学模式为同类院校树立了榜样。本书可作为旅游、酒店等管理类院校、烹饪职业学校以及各类烹饪培训班的教材及参考用书。

本书由天津商业大学商学院旅游实验中心主任李云清、侯其考、陈文生主编，在编写过程中，得到图书馆、设备处、商学院、TUC-FIU 合作学院等单位领导和同事们热情关怀和大力支持。在本书出版之际，向这些师长、领导、朋友们致以深深的谢意。

由于编者的学识水平有限，在编写中难免有遗漏和欠妥之处，望烹饪界专家、同行和读者批评指正。

编 者

2009 年 5 月

目 录

第一章 中餐菜肴制作技术实验概论	(1)
第一节 中餐菜肴制作技术实验的特点.....	(1)
第二节 中餐菜肴制作技术实验的目的和要求.....	(3)
第三节 中餐菜肴制作技术实验的教学体系及教学方法.....	(5)
第四节 中餐菜肴制作技术实验课的学习方法.....	(7)
第五节 中餐菜肴制作技术实验教学的质量控制.....	(8)
第二章 食品安全与卫生	(11)
第一节 食品安全与食品污染的概念	(11)
第二节 微生物	(12)
第三节 化学性污染	(16)
第四节 生物性污染	(17)
第五节 交叉污染	(17)
第三章 炒类菜肴的制作技术	(21)
第一节 概述	(21)
第二节 滑炒	(21)
第三节 软炒	(29)
第四节 煸炒	(33)
第五节 熟炒	(36)
第四章 爆类菜肴的制作技术	(41)
第一节 概述	(41)
第二节 油爆	(41)
第三节 酱爆	(48)
第四节 盐爆	(54)
第五节 汤爆及水爆	(59)
第五章 烧(炆)、扒、烧烩、熬、烩类菜肴的制作技术	(64)
第一节 概述	(64)
第二节 红烧	(64)
第三节 烧扒	(71)
第四节 干烧	(76)

第五节 烧烩	(81)
第六节 熬、煨	(85)
第六章 焖、炖、煨(煊)、锅塌、焗类菜肴的制作技术	(88)
第一节 概述	(88)
第二节 焖	(89)
第三节 炖	(95)
第四节 煨	(102)
第五节 锅塌类	(107)
第六节 焗	(112)
第七章 炸类菜肴的制作技术	(117)
第一节 概述	(117)
第二节 酥炸	(117)
第三节 软炸	(123)
第四节 脆炸	(128)
第五节 锅炸(锅烧)	(132)
第六节 烹	(135)
第八章 熘类菜肴的制作技术	(141)
第一节 概述	(141)
第二节 焦熘	(141)
第三节 滑熘	(147)
第四节 软熘	(153)
第五节 酸熘及糟熘	(158)
第九章 煎、煎烧、贴类菜肴的制作技术	(164)
第一节 概述	(164)
第二节 南煎和煎封	(165)
第三节 锅贴	(173)
第十章 蒸类菜肴的制作技术	(181)
第一节 概述	(181)
第二节 蒸炖	(182)
第三节 清蒸	(188)
第四节 粉蒸	(193)
第五节 其他蒸法	(198)
第十一章 烤、涮类菜肴的制作技术	(205)
第一节 概述	(205)

第二节	烤·····	(205)
第三节	涮·····	(212)
第十二章	水煮、白灼、浸、氽类菜肴的制作技术·····	(221)
第一节	概述·····	(221)
第二节	水煮·····	(222)
第三节	白灼·····	(228)
第四节	浸、氽(水浸、油浸)·····	(232)
第十三章	汤、羹、烩类菜肴的制作技术·····	(239)
第一节	概述·····	(239)
第二节	汤·····	(241)
第三节	羹·····	(246)
第四节	烩·····	(253)
第十四章	拔丝、挂霜、糖酥(琥珀)、蜜汁类菜肴的制作技术·····	(259)
第一节	概述·····	(259)
第二节	拔丝·····	(259)
第三节	挂霜·····	(262)
第四节	糖酥·····	(265)
第五节	蜜汁·····	(267)
第十五章	酱卤、叉烧、腌渍、糟醉、风腊类菜肴的制作技术·····	(272)
第一节	概述·····	(272)
第二节	酱卤·····	(272)
第三节	叉烧·····	(280)
第四节	腌渍·····	(285)
第五节	糟醉·····	(288)
第六节	风腊·····	(290)
第十六章	炆拌、酥、卷、烟熏、水晶类菜肴的制作技术·····	(294)
第一节	概述·····	(294)
第二节	炆拌·····	(295)
第三节	酥·····	(312)
第四节	卷·····	(320)
第五节	烟熏·····	(323)
第六节	水晶·····	(331)
第十七章	调料与自制调料·····	(340)
第一节	概述·····	(340)

第二节	调味料呈味的特性与使用.....	(341)
第三节	复合调味汁调制方法简介.....	(348)
第四节	上浆、芡糊及腌料的种类	(353)
参考文献		(360)
后记		(364)

第一章 中餐菜肴制作技术实验概论

第一节 中餐菜肴制作技术实验的特点

中国菜经历了四五千年的发展历史,其高超的技艺和丰富的文化内涵,堪称世界一流。中国烹饪文化具有独特的民族特色和浓郁的东方魅力,主要表现在以味觉享受为核心、以饮食养生为目的的和谐与统一上。从饮食文化的角度看,大学开设中餐菜肴制作技术实验课有其特殊的意义。因为饮食在解饥止渴之外,有更为深邃的文化内涵。用吃来调节人际关系,用吃来敦睦亲友、邻里关系,报上励下、敬神祭祖、期友会亲,饮食既是养生之物又是通灵之具。通过对菜品的安排、环境的设计、气氛的追求,达到联络感情的目的。饮食的作用,小可陶冶身心,敦睦伦常,提高人生的性灵格调,大可以收团结人心树立纲纪之效。中国文化的许多方面都与饮食有着千丝万缕的联系,大到治国之道,小到人际关系,无论是哲学、政治学、伦理学、医学还是艺术理论、文学批评,都与饮食学、烹饪学有过联系,从那里借用概念、词汇,甚至获得灵感。饭店、酒店、旅游管理专业是研究吃、住、游的学问,饮食文化是专业研究的内容,中餐菜肴制作技术实验课是专业的基础实验课。提供优越的实习条件,让学生在实践教学中学有所悟,思想得到升华。因此,中餐菜肴制作技术实验教学也就成为专业人才培养过程中的重要教学环节,它在理论知识与方法的传授、应用与创新能力的培养过程中起着承上启下的关键作用。

近年来,国内各高等院校都成立和建设了不同级别的实验教学中心,在建设过程中,加大了对实验教学人、财、物各方面的投入,在实验教学方法 and 手段上积极进行改革,将现代化实验教学理念与模式应用于实验教学中,形成了各具特色的实验教学体系。中餐菜肴制作技术实验课,既具有广泛而系统的理论知识体系,又具有很强的应用背景。在课程设置上,改变实验教学依附于理论教学的传统观念,建立以能力培养为主线,分层次、多模块又相互衔接的实验教学体系,使之成为与理论教学既有机结合又相对独立的一门实验课。虽然本课程是受学生欢迎的实验课,教学效果反映很好,但是随着时代的进步,人们对高等教育培养应用型人才和开设实验课的功用效率、方式方法,提出了更新、更高的要求。

高等教育的中餐菜肴制作技术实验课,是在“餐饮经营”、“菜单计划”、“饮食文化”、“厨政管理”、“服务学原理”、“烹调原理”、“烹饪学”等理论课程之后或

与之同时进行的。该课程是在真实的饮食企业经营环境中,拓宽制作内容,围绕着菜单制作、市场采购、生产制作、营销策划、销售服务、经营管理的运作过程,使学生将学到的理论知识在实践中印证,并在技术、管理理论、组织协调能力和动手能力上都得到提升的一门综合性实验课程。这种实验教学模式具有以下特点。

第一是教学方式的直观性。本着分层次、分阶段组织实验教学的指导原则,基础训练部分,由教师现场演示,跟踪指导制作;午宴部分的实践教学内容,包括前期的制定培训手册和后期的工作报告,教师与学生面对面就某一个项目酝酿磋商反复修改,形成各岗位具体流程的指导性文本,再直观预习演练午宴的内容。整个教学过程保持了传统教学方法的直观性。

第二是教学内容的验证性。在基本理论、基本技能的基础上,学生在实践环节中进一步验证前期的系列理论知识;创立了相对集中的按实践—理论—再实践—再理论的反复验证性实验教学体系。

第三是学生能力的综合性。在旅游、酒店等管理类专业中开设的中餐菜肴制作技术实验课,是以中餐菜肴制作技术课为载体的综合性实验,其目的是配合专业需要,让学生在此实验过程中得到综合性锻炼。我们以学科内在人才培养规律为主线进行重新组合,增加实践课时、精选实验内容、改造基础型实验,增设具有综合型、设计与创新型和科研训练型实验性质的内容,将这些实验课分为两个阶段:一是操作实践基础阶段,二是学生能力培养综合性锻炼阶段。综合性锻炼也体现了为专业个性学生搭建量身定做的岗位实践平台的教学设想。

第四是操作过程的体验性。中餐菜肴制作技术实验课是全校的热门选修课,参加选修的学生来自各个学院、各个专业,研究生的比例很大。这门选修课是没开理论课的实验课。课程效果良好,重点体现在能力的培养和综合素质的提高上。经过过程体验,使学生调整和修正劳动意识,感受成功的喜悦。

第五是变消耗性为生产性。中餐菜肴制作技术实验课是高消耗的实验课程,传统的教学模式为了减少消耗,降低成本,压缩了高消耗的实验项目。启用新的教学模式,在真实的饮食企业经营环境中,生产制作后销售,不但使投入的资金回笼了,更重要的是加速教学运转、激发学生热情。另外,生产性实验也实现了教学实践真戏真做的设想。

第六是操作实践的集中性。相对集中安排实验、实践,符合按学科性质和专业人才培养的内在规律设置实验课程体系的需要,它打破了传统的按课程设置的零散的、不集中的实验体系,创立了相对集中、完整的实验教学体系。实践时间的相对集中,更利于全面培养学生的综合分析和发现、解决问题的能力,更利于培养学生的创新精神、创业能力。

第二节 中餐菜肴制作技术实验的目的和要求

实验教学作为高等教育人才培养过程中的一个重要教学环节,在理论知识与方法的传授、动手能力与创新能力的培养过程中起着承上启下的关键作用。高等教育的中餐菜肴制作技术实验课,是以中餐菜肴制作为载体,创建一个生产和销售的平台,让学生在实践中学技术、学经营管理。对于旅游、酒店、饭店等实践性很强的学科,实验教学一方面可使学生增加对理论知识的感性认识,加强对理论知识的理解和掌握,认识理论知识中对应的问题,培养其组织管理能力与经营意识;另一方面,可培养学生综合分析和解决问题的能力、动手操作的能力及设计创新能力,促进学生养成良好的职业习惯。

1. 实验教学的主要目的

(1) 加强对理论知识的理解和掌握,把管理技巧应用在食品生产制作、宴会服务和人际交往方面;

(2) 认识理论知识中对应的烹调对象;

(3) 了解和掌握工具、仪器、设备的作用和使用方法;

(4) 了解菜单制作的技巧、宴会服务的技巧,练习和掌握在安全和卫生理论指导下的食品准备和储存;

(5) 培养动手操作能力、综合分析能力、解决实际问题能力,以及沟通和组织协调能力;

(6) 培养竞争意识、创新意识、团队精神;

(7) 掌握常用的采集、检索资料的技巧和方法,培养和锻炼设计创新能力;

(8) 学会根据采购原料的实际,在老师的指导下制定出标准的菜单;

(9) 把握在“仿真”企业生产经营具体业务活动中的各种约束条件、法律法规,积累经验和收集企业管理的背景材料,为日后从事实际工作打下基础;

(10) 巩固专业知识,将所学的知识内化为从事管理、符合市场需要的各种能力和素养;

(11) 让每个学生都充分体会餐饮管理的全过程,感受成功与失败的滋味。

学生结合课上学到的管理技巧,再结合实际操作,使自身的综合素质有所提高,最终成为合格的组织生产制作和管理人才。

2. 对指导教师的要求

(1) 教师应该具有先进的教育理念,热爱实验教学,熟悉实验技术,理论与技术互通;

(2) 实验教学应由教学、科研、技术兼容的教师来指导;

- (3) 不搞全盘灌输,采取讲授、设问、启发的方法,激发学生积极主动思维;
- (4) 在实验讲授和实践过程中,注重理论知识和实验的联系;
- (5) 与学生一对一进行技术指导,耐心演示如何正确使用中餐设备;
- (6) 尽量将实验和经营联系起来,按照销售的产品标准要求学生,培养学生的经营意识;
- (7) 重视实验过程中良好思维和操作习惯的培养;
- (8) 对组织采购、组织生产、管理程序和销售服务方面的知识,向学生进行深刻和详细的培训;
- (9) 注意思维扩展的启发,培养学生的创新意识,锻炼学生的创新能力;
- (10) 实验教师对学生要进行卫生安全、紧急救护与逃生知识的教育。

3. 对参加实验学生的要求

- (1) 认真复习相关理论知识,认真预习与实验教学相关的内容,完成预习思考题;
- (2) 在教师的讲授和启发过程中,积极主动思考和回答问题;
- (3) 实验过程中学会脑手并用,边做实验边思考;
- (4) 正确使用和爱护实验工具及仪器设备,完成实验后整理复位;
- (5) 养成良好的卫生习惯,保持个人卫生,衣着整洁,符合生产制作的服装要求,即硬沿蓝色棒球帽子、涤绵白色上衣、涤绵灰格裤子、涤绵白色围裙、涤绵白色角巾;
- (6) 爱护实验室环境,保持实验室整洁;
- (7) 要重视养成团体合作的意识;
- (8) 按要求独立完成实验报告、实验论文或培训报告、项目报告。

4. 对实验教学环境与实验教学器具的要求

- (1) 学生人均实习实践面积大于2平方米,温度、湿度、通风照明、水电气管路、技术安全、卫生、管理制度等均达到教育部对专业实验室的标准要求;
- (2) 实验室设施良好,整洁卫生,实验设备摆放整齐,卫生洁具、设备保持清洁,地面要有防滑设施;
- (3) 实验台表面无灰尘,地面无尘土、无积水和纸屑等垃圾,墙面、门窗、管线及开关板上无积灰与蜘蛛网等杂物,每次实验结束后,对实验台面、墙壁及地面进行认真清洗;
- (4) 实验室有管理制度,有安全措施,防火、防爆、防盗基本设施齐全;
- (5) 严格遵守消毒洗涤的顺序、温度要求;
- (6) 垃圾要分装、全封闭处理;
- (7) 在中餐实验室的器具方面,刀、勺、墩、台、架等的规格、型号,加热灯、保温柜箱的规格、型号,温度计、天平等器具型号要按规定满足教学要求,另做交代;

(8) 安全消防设备的规格、型号要满足要求,并定期更换,确保有效;

(9) 在实验室教学设备使用方面,有每次实验教学的设备使用记录、课程记录。

教学环境与设备直接影响学生的心理情绪、学习效果,浓厚的学习氛围可以诱发学生学习的积极性。

第三节 中餐菜肴制作技术实验的教学体系及教学方法

烹饪是对食物原料进行科学合理的加工,制作成有一定艺术性和营养价值的、色香味形声韵俱佳的菜肴。烹饪实验教学体系,就其技术范围而言,包括食物原料的选择,原料的鉴别,原料的加工,原料的正确使用与搭配,制作菜肴的烹调、火候的运用、调料的配制、成菜的装盘等技术和营养卫生,以及一些菜肴的色彩和宴席的摆设知识等。所制作的成品,有着诱人食欲、增强营养、有利消化、消毒防腐的作用。因此,要求烹饪技术的运用者熟悉和掌握原料的性能和用途、刀工刀技的运用和花色成型、火候的变化运用,各种营养素的性质和变化、调味的原理与时机,色香味形成的原理,拼摆装饰与点缀等基本知识和技能。它是中国饮食文化中最为重要、最具特色的部分。

高等教育的中餐菜肴制作技术实验课,正是以上内容为体系,以制作销售过程为载体,在制作销售的平台上,让学生学习技术、学习经营管理。前期系列基础理论知识中,有的内容不适合开实验课,也附带包括进来,形成了以中餐菜肴制作技术实验课为主,附带模块课程实践内容的教学体系。

本书以旅游、酒店、饭店管理专业的培养目标为主线,满足分层次施教和不同类型的实验教学需要,在内容的编排上比较宽泛,基本满足学生制定菜单和指导生产制作的需要,是新模式实验教学的配套教材。

在教学方法上,采取先进的实验教学模式,把学生编排成几个小组,即由总经理、副总经理,总厨、副厨,前厅经理、经理助理组成管理组;再由总厨、副厨领导生产制作组,由前厅经理领导服务组。从制定菜单到销售服务的全过程都由这个团队分工去完成。在午宴销售前,预先演练要销售的菜肴,对午宴的培训内容和思想准备要进行测试(测试的结果可作为平时成绩)。经过测试与演练,要求午宴日前列出有时间排序的工作流程表,细化到每时、每刻要完成的任务,责任到人,然后再进行午宴制作和销售。每组都有经理的角色体验,都有午宴的制作角色体验,都有餐厅服务的角色体验,并实行轮换制。根据课时的长短,学生要完成若干个实验项目。学生完成每一个对外午餐任务,必须首先独立完成两项工作,即前期制定的培训手册和后期的工作报告(培训手册和工作报告的要求后面详述)。对管理过程及

效果评价,有固定评价表和学生自己设计的非固定评价表。这个教学过程表现了学生的能力和水准,反映了良好的教学效果,仅培训手册和工作报告(实验报告)的内容就多达几十页。这种模式的教学体现了以下几种方法。

1. 讨论式互动教学方法

讨论式互动教学方法自始至终贯穿于实验的全过程。首先,实验前指导教师讲解有关实验要求和实验原理,通过讨论式互动方法,充分调动学生的积极性,使学生更好地理解 and 掌握实验要求和实验步骤、原理;其次,进行培训计划和项目报告的讨论(设计方案),比较不同学生设计方案的可行性(优劣),几经上下生成培训计划;最后,对实验过程和结果进行总结,汇总项目报告。在这个过程中学生与老师互动,他们要讨论原料问题、制作问题、服务的方式方法问题等。

2. 任务驱动式教学方法

同学们按照培训计划各就各位,谁在什么岗位、具体干什么、什么时间该完成什么,都按照计划行事。计划是自己订的、菜谱是自己制订的、服务程序是自己设计的,心中有数了干起来很便利。学生为了完成任务,他(她)既要动脑筋,也要主动并反复问老师,以达到好的效果。培训计划要提前两周,制订计划的过程也是学生消化吸收的过程。

3. 自采信息式教学方法

从制定菜单开始,学生们就开始翻阅《中餐菜肴实验指导教程》和《综合实验指导书》(这两本书是学习实践的指南),有的还需要上网查询,以便挑选适时的菜肴。包括原料市场信息、主题宴席的设计与服务信息等,都要上网查询来制定菜单、规划流程。

老师让学生自己找菜谱,自己做计划,其实在此过程中学生已经开始了解自己要做什么、怎样做,这比老师直接提供一个菜单学到的东西更多,同时培养了学生主动学习的习惯。

4. 自主开放性实验教学方法

培训手册和工作报告是每一个对外销售的午餐项目的指导书和实验报告,学生要制作什么、如何做,由学生做主,按照自己的意志去创造。这样也改变了传统式的实验报告,大大增加了报告的内容。重要的是学生不受框框的约束,在给定设计任务和要求的条件下,从收集资料、拟订方案、生产制作、销售服务到撰写项目报告的整个实验过程,体现自主性,并具有开放性质。

5. 创新设计性教学方法

每一个项目内容都不一样,各个组也都想搞出独特的东西。学生根据确立的主题及参加宴会人员的年龄、职业特点与季节设计菜肴,并遵循原料选择多样化,烹调方法多样化,形状口味、造型多样化,服务多样化等原则设计筵席。综合设计

性实验在宴席设计实验中,从单个菜肴的设计到宴席整体菜单的确定,从原材料的购买到制作完成,从餐桌的摆台设计到整个宴会服务,突破了以往教学任务单一、教学方法固定不变的模式。

6. 团结协作式教学方法

每一个项目的完成需要全队的合作,每个人有各自的工作任务,每个组有本组的工作分工,生产制作组需要有人提供干净合适的餐具,也需要有人把成品送到客人的面前,对项目的总体评价是对全队的总体评价,一个项目需要全队人员共同努力才能做好。这种模式的教学方法,培养了学生的团体合作精神。

第四节 中餐菜肴制作技术实验课的学习方法

通过中餐菜肴制作技术实验课的学习和实践,学生应学会基本的中餐菜肴制作技术实验方法与实验技术,具备一定的技术与组织管理能力,为培养高素质的复合型人才打下坚实的实践基础。实验前做好前期的培训手册和后期的工作报告,这两项工作有利于培养学生良好的自习、预习习惯;为了完成实验内容,还要掌握涉及实验内容的专业理论知识和与实验仪器有关的使用、测试技术,这样才能顺利地达到实验目的。在实验过程中,注意如下的学习方法。

1. 观察与分析相结合的方法

在实验观察的同时还要积极地思考与分析,要及时发现实验过程中出现的各种现象,细心分析、加强沟通,从而有效地获得良好的实验效果。在实验学习过程中,要善于多问几个为什么,要培养勤于思考、严谨求实的科学作风,培养独立解决实际问题的职业素养。

2. 动手与动脑相结合的方法

实验作为实践教学中的一个重要环节,首先是提高学生的实际动手能力,如正确操作实验器具和设备的能力。在提高动手能力的同时,必须同时动脑,如提高对实验预期目标差距的分析能力,以及提高实验报告、项目报告的撰写能力等。通过实验,培养学生科学研究的基本素质和能力,培养创新意识、创新思维、创新技法和创新能力。

3. 个体与团队相结合的方法

中餐菜肴制作技术实验是系统项目实验,具有一定规模和复杂程度,因此在实验过程中往往需要多人的协同合作。因此,参与实验的学生必须有明确的分工与合作,不但需要每个成员能独立完成所属的实验工作,而且需要成员之间具有相互沟通、交流和配合的精神和能力,在实验过程中养成团队协作意识。

4. 学校与市场相结合的学习方法

理论与实践、课上与课下的知识相结合,特别是日常生活知识的积累很重要。

中餐菜肴制作具有广泛而系统的理论知识体系,又具有很强的应用背景。相关知识既是理论知识,又是生活常识性知识。原料市场鱼龙混杂,需要积累日常消费知识。哪样制作好吃,哪种原料适合制作什么等,我们课程体系的内容就是对这些常识性知识的系统化归纳。

5. 知识掌握与角色体验式的学习方法

课堂知识的掌握需要与实际相结合,作为管理专业的学生要注意角色体验。如何指挥得力、让你的员工信服,如何与人交流、处理好人际关系,什么叫合作等,本课程都给学生提供了实践锻炼的平台。要体验的内容不是像理论那样很抽象,而是在实践中真正地觉察到最能体现这个管理团队的能力问题,对学生以后踏入社会有很大的帮助。

第五节 中餐菜肴制作技术实验教学的质量控制

一、培训手册与实验(项目)报告

(一)培训手册

培训手册由管理团队负责创制并下发给其他各组,以每次午餐内容的前期培训为主要目的,同时也是协助完成示范午餐的指导材料,更是做好午宴项目的保证。

培训手册包括以下内容:

- (1) 管理团队人员的姓名,对应职位及联系方式;
- (2) 管理团队的使命综述及服务宗旨;
- (3) 菜单样本,菜单的具体描述及午餐就餐氛围的具体描述;
- (4) 完整的食物准备名目、食物准备时间框架及食物准备顺序,在厨房工作的每一位员工在示范午餐日及实际午餐日需要完成的、从开始准备到最后清理收尾的工作任务;
- (5) 每一道菜详细的标准菜谱,菜谱结构以实验教程中的范例为模板,菜谱产出为表格形式,表格第一页为各项实验材料的申请计划,随后按顺序附加标准菜谱;
- (6) 描述管理团队各位成员对应的培训任务的组织结构图;
- (7) 管理团队各位成员具体的工作任务描述,描述应包括监督和培训目标;
- (8) 培训测试,测试要涵盖午宴过程的具体任务,在示范午餐后进行,目的是