

中餐生产原理

制作人：PPT创作创作
时间：2024年X月



目录

- 第1章 简介
- 第2章 中式烹调方法
- 第3章 中式菜品制作
- 第4章 中式烘焙
- 第5章 中式茶文化
- 第6章 总结

● 01

第1章 简介

课程概述

中餐生产原理
课程介绍

课程内容

学习目标

课程目标

课程重点

学习重点

四大菜系简介

川菜

麻辣味

湘菜

酸辣味

浙菜

鲜嫩味

粤菜

清淡味

中餐文化影响

中餐文化源远流长，受到了历代文化的影响和熏陶。中餐的制作过程和味道也因此呈现出鲜明的特点。

食物营养学

营养元素介绍

碳水化合物

蛋白质

脂肪

维生素

矿物质

中餐的营养特点

以杂粮为主

多蔬菜少油腻

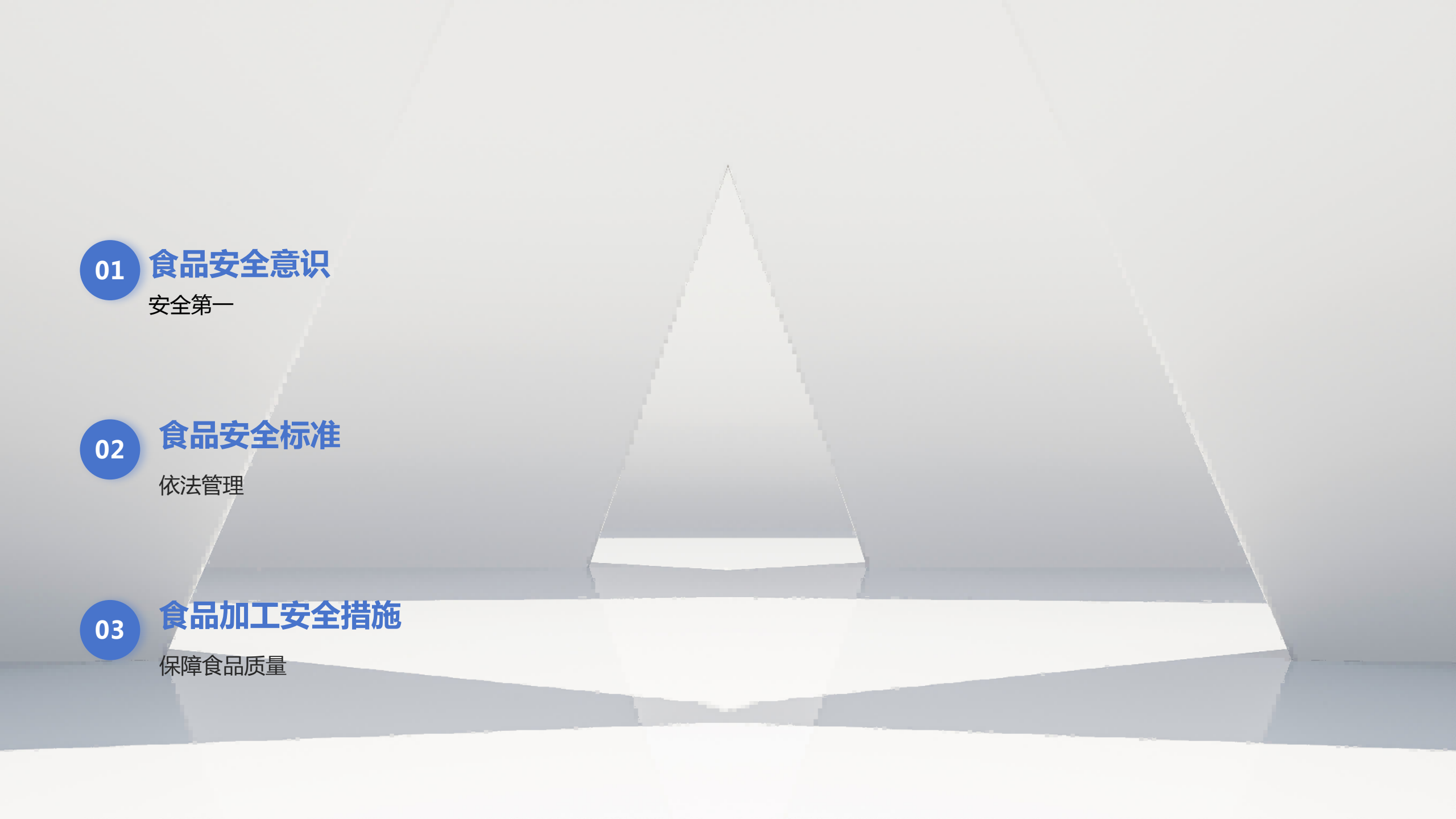
荤素搭配

营养与疾病关系

良好的饮食习惯有助于健康

不良饮食习惯会引发疾病





01 食品安全意识
安全第一

02 食品安全标准
依法管理

03 食品加工安全措施
保障食品质量

历史背景

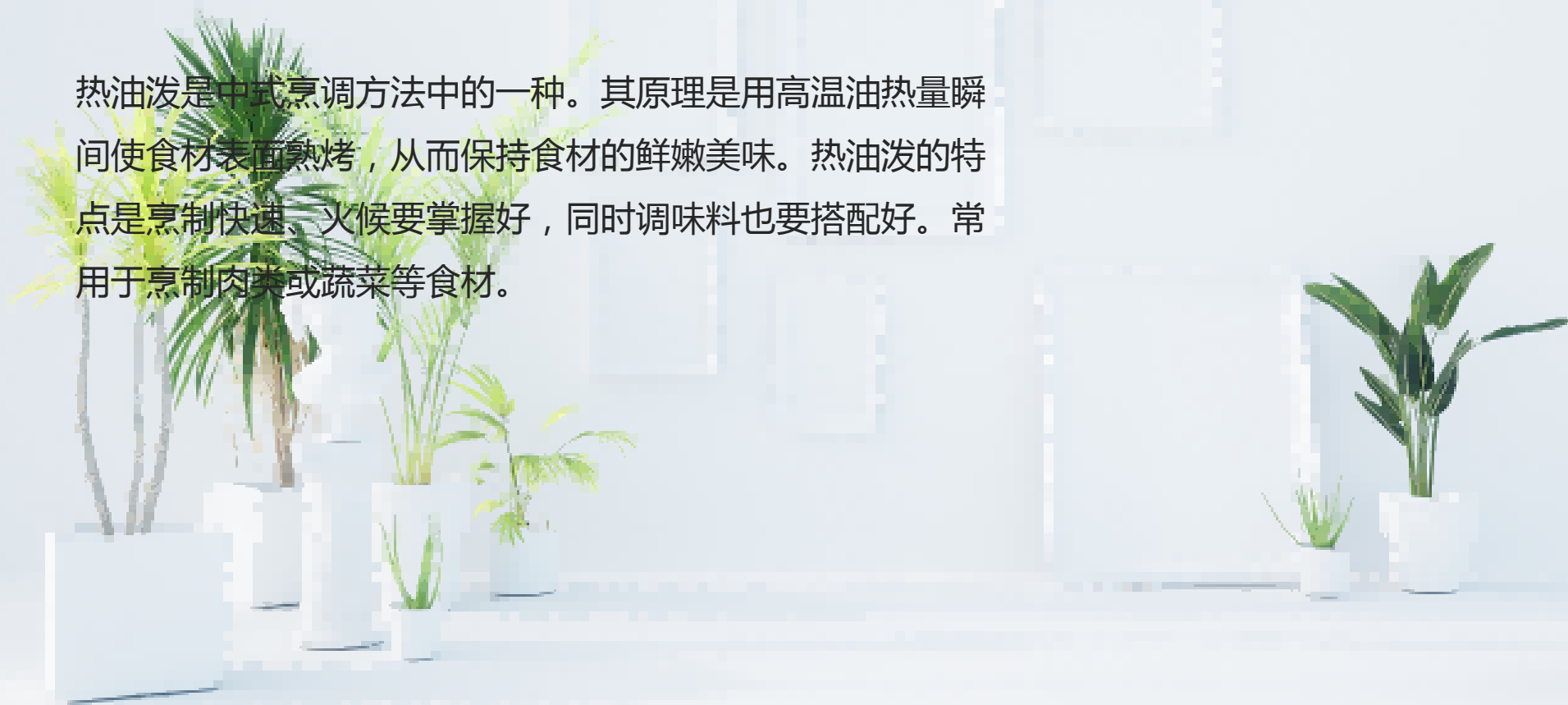
中餐的制作过程和味道源远流长，受到了历代文化的影响和熏陶。中餐的发展可以追溯到先秦时期，随着时间的推移，在不同的朝代中餐文化也得到了不断的发展和壮大。



第2章 中式烹调方法

热油泼

热油泼是中式烹调方法中的一种。其原理是用高温油热量瞬间使食材表面熟烤，从而保持食材的鲜嫩美味。热油泼的特点是烹制快速、火候要掌握好，同时调味料也要搭配好。常用于烹制肉类或蔬菜等食材。



热油泼的应用

清炒菜肴

如清炒莴笋尖、清炒腊肉等

煮菜肴

如水煮鱼、水煮肉片等

炒菜肴

如炒芥兰、炒油麦菜等

炸

炸是一种常见的中式烹调方法，其原理是用高温油将食材炸至酥脆金黄。炸的特点是操作简单，适用范围广，但注意火候掌握，不能过度炸制以避免食物变黑变脆。常用于烹制油炸食品，如炸鸡、炸虾等。

炸的应用

油炸食品

如炸鸡、炸虾等

酥炸食品

如酥炸牛肉丸、酥
炸香蕉等

炸薯条

将土豆切成条状后
炸至成熟

01

快捷

炒菜速度很快，能够快速烹制出美味佳肴

02

火候要掌握好

炒菜需要掌握好火候，炒出来的菜色才能鲜嫩可口

03

多样化的搭配

通过调配各种调味料，可以让炒出来的菜品口味多样化

焯的应用



烹饪海鲜类食材

如焯鲜虾、焯花蟹等

烹饪肉类食材

如焯鸡肉、焯猪肉等

调制凉拌菜

如焯水稻米、焯河粉等

烹饪蔬菜类食材

如焯莴笋、焯豆芽等



焯的特点

保留食材的原味

焯的时间短，能够
保持食材原味

色香味俱佳

焯过的食材色香味
俱佳，口感更佳

便于消化吸收

焯过的食材更加容
易被人体消化吸收

第3章 中式菜品制作

凉菜制作

凉菜是中式餐饮中常见的一道菜品，制作方法基本相同，但种类丰富多样。制作时通常需要先將食材切成适当大小，并根据需要进行调味，最后装盘并配上调料。常见的凉菜有拌凉菜、涮拌菜、拍黄瓜等。

凉菜种类和特点

糖醋黄瓜

味道清爽，适合夏季食用

三丝鱼皮

色香味俱佳，受欢迎程度高

压缩鸡

制作方法独特，口感鲜美

01

凉拌藕片

藕片鲜嫩，口感细腻，营养丰富

02

凉拌卤味

口感鲜美，味道独特，层次丰富

03

蜜汁凉糕

糯米味道鲜美，蜜汁甜度适中，健康美味

火锅种类和特点

清汤火锅

清汤色清味鲜，不会盖过食材原有的风味
适宜搭配蘸料食用，不会过于油腻

麻辣火锅

麻辣爽口，能有效去除寒气
能够刺激食欲，提升口感

清新海鲜火锅

海鲜鲜味十足，营养价值高
清新爽口，适合夏季食用

鲜味牛肉火锅

牛肉味道鲜美，营养丰富
口感独特，可增加食欲



火锅的创新

火锅是中国民间传统美食之一，也是适合多人用餐的特色菜。火锅店众多，所以优秀的火锅店需要不断创新才能获得市场份额。现代火锅有很多变化，例如海鲜火锅、蘸料式火锅、豆腐火锅等，基本上满足了人们的口味需求。

糖醋种类和特点

糖醋里脊

里脊鲜嫩，口感细腻
糖醋口味香甜，入口即化

糖醋肉丝

肉丝细嫩，口感鲜美
糖醋调味浓郁，入口回味无穷

糖醋排骨

排骨肉质鲜美，入口生香
糖醋味道浓郁，口感爽口

糖醋鱼

鱼肉鲜嫩，口感独特
糖醋口味香甜，清新可口



01

糖醋螃蟹

口感鲜美，糖醋味道浓郁

02

糖醋茄子

茄子鲜香可口，糖醋味道香甜

03

糖醋金针菇

金针菇口感鲜美，糖醋口味浓郁

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/005310042111011200>