

单元四 综合实训



单元导读

一、单元学习内容

综合实训是盘头装饰、冷菜制作和工艺冷盘三个单元的综合拓展内容,学生根据指定任务和主题,通过小组合作咨询熟知盘头装饰、冷菜拼盘、工艺冷盘和单碟造型,设计符合主题的营养搭配原料采购,原料、成品加工、菜肴制作的实践操作规范和方法,掌握操作关键、工艺流程,并学会相类似冷菜的制作方法。

二、单元任务简介

本单元由2个任务组成,其中每个任务是训练冷菜制作的基本技法,是由每个冷菜小组在冷菜厨房工作环境中配合共同完成。

《综合实训任务1—2》是以训练冷菜拼摆综合技法为主的实训任务,以模拟任务为载体主要是让学生能够灵活运用各种工艺冷盘拼摆技法及盘饰技法,主要训练学生复杂的造型技法。

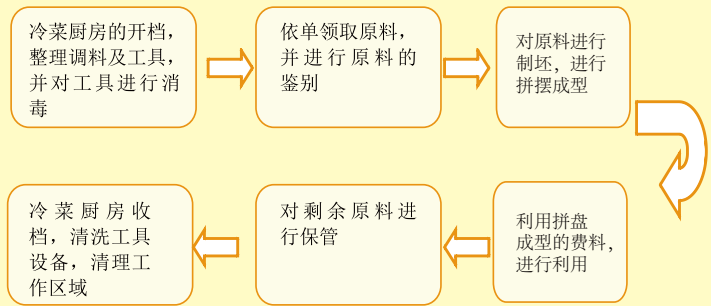
三、单元学习要求

本单元的学习任务要求要在与企业厨房生产环境一致的实训环境中完成。学生通过实际训练能够初步体验适应冷菜工作环境;能够按照冷菜岗位工作流程基本完成开档和收档工作。能够按照冷菜岗位工作流程运用冷菜拼摆技法和盘饰完成典型冷菜和盘饰的

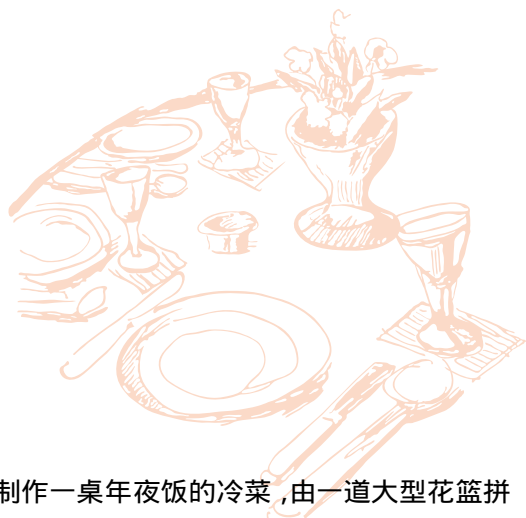
制作并在工作中培养合作意识 ,安全意识和卫生意识。

四、岗位工作知识简介

岗位工作流程



综合实训一 家宴冷菜



一、任务描述

进入冷菜厨房,现在厨房要为一家十口人制作一桌年夜饭的冷菜,由一道大型花篮拼盘和八个围碟。一家十口人有老年人:爷爷,奶奶。中年人:爸爸,妈妈。青年四人,小孩两人。冷菜厨师根据人员情况和冷菜厨房制作的冷荤和冷素。以小组为单位。将原料修整后以厨房冷菜造型水准拼摆出主碟花篮和八个围碟。拼盘图案美观,色彩分明,形态饱满。口味多样;体现不同冷菜风味特色。



二、任务目标

- 1.通过小组合作咨询熟知冷菜拼盘的工艺冷盘和单碟造型设计、设计不同年龄的营养搭配原料采购,原料及成品加工、制作、保管的工作过程。
- 2.小组合作初步掌握工艺冷盘和单碟成品加工、菜肴制作的实践操作规范和方法及小组在厨房中的沟通协作。
- 3.小组合作能完成工艺冷盘花篮和单碟摆盘,掌握其方法与操作关键。
- 4.小组合作能掌握工艺冷盘花篮和单碟制作的工艺流程。
- 5.小组合作能根据工艺冷盘花篮和单碟拼制作要求,学会相类似拼盘的制作方法。



三、成品标准

色彩鲜艳亮丽、拼摆整齐悦目、造型逼真、艺术性强、刀工精细、益于食用、营养丰富(见图1-1)。



图1-1



图1-2



四、工作过程

1. 造型设计

小组通过信息的搜集,完成花篮及围碟的设计,要求符合现代厨房冷菜装盘的造型标准和卫生标准,突出体现口味多变,烹调技法丰富食用价值高。

2. 拼摆原料准备:

鸡蛋松、黄蛋糕、酱牛肉、日本大根、绿蛋糕、方火腿、鸡肉肠、紫菜卷、胡萝卜、白萝卜、橙汁藕片、白菜卷、鸡肉卷、盐水虾、白萝卜卷、葱油海蜇、青菜卷等。

3. 盛器及工具准备:

由小组自行设计,以符合冷菜十人量的装盘要求。

片刀1把,砧板1块,水盆1个,消毒毛巾1条、餐巾纸1包、医用酒精1瓶、煊锅1个、漏勺1个、镊子1双、雕刻刀1把、方盘1个、配菜盘8个、马斗2个。给定的工具如不够,自行配齐。

4. 菜谱的设计:

是一年一度的年夜饭它充分表现家庭成员互敬互爱,是一家之主精神上的安慰,而

年轻一辈也正可借机向父母的养育之恩表达感激,可见吃年夜饭的重要性。随着时代变迁,人们对年夜饭菜的做法也五花八门,但是其宗旨依然要代表吉祥,象征着新年新气象,新的一年要万事顺利。年夜饭菜谱讲究名称吉祥如意,菜做出来要色香味俱全。

5. 年夜饭家宴的组成:

一般由凉菜(开胃菜)、主菜、热菜、甜菜、面点、汤羹、水果等组成。根据口味、习惯的不同,可以设计不同的菜谱。原料尽可能不重复使用,配料与香料的种类尽量准备的丰富一些,以免因为缺某一味香料而在菜品的口味上造成缺憾,菜品口味也尽可能不要一样,这样才会让人感觉到整个宴席的丰盛,显示出技艺的精湛高超。

6. 家宴菜单设计要求及不同年龄人群营养禁忌:

菜肴设计不但是一门技术,也是一门艺术。在家宴中,菜肴是否设计得有特色,对家宴的是否成功和受欢迎有着非常大影响。家宴的菜肴设计虽不能与正规的筵宴相比,但它有着与筵宴相同的要求。

(1)根据家宴性质和人数制定菜单。家宴的形式有多种式样,性质也不尽相同,如婚丧家宴和朋友间的随意小酌,就不可等同视之。通常,逢年过节和新婚喜庆的家宴,菜肴应该丰盛多样,体现一种隆重的气氛;一般亲朋好友的聚会,则可视具体情况,以精心制作几道拿手好菜款待客人,显示主人的热情厚道。菜肴还要根据来客人数、性别、年龄、饮食习惯及爱好忌讳等情况进行考虑,保证主宾,兼顾其他。

(2)要体现风味特色,菜品多样化。祖国各地菜系纷呈,各具特色。主人宴请客人,应尽量采购本地名闻遐迩的土特原料入馔,烹调出富有地方特色的菜肴,以突出宴席的风味特色。菜肴品种和烹调方法力求多样化,炸、爆、炒、炖、烩等手法应该样样都有一点,咸、甜、酸、辣的口味,红、黄、绿、白的色彩,丝、条、丁、片的形状也应配合恰当,使菜肴显得丰富多彩,色、香、味俱全。

(3)讲究菜点组合,体现整体效果。家宴的菜点组合,大多包括冷菜、热菜、甜菜、汤、点心、小吃等5个部分,有时还可以加些饮料、水果。冷菜又称迎宾菜、酒菜,是宾客入席后的第一道菜,多设一个总盆,4~8个单碟或4个拼盘。冷菜的色泽口味及搭配技巧对宾客的食欲、情绪影响很大,应作精心安排。菜点的色彩配合也十分重要,一席冷菜、热菜、汤菜在色彩组合上切忌单一,应将红、黄、绿、白等各色菜肴巧妙地搭配组合在一起,使之整桌宴席色彩缤纷,相映成趣。

(4)因时配菜,突出季节特点。“菜随时令”,一席菜,不同季节,对荤菜比例、热冷(凉菜)比例以及色泽、口味等,都有不同要求。通常,春夏菜偏于清淡,秋冬偏于浓重。荤、蔬菜各有其最佳食用品尝时间,如鸭、猪、牛、羊等家禽畜均以秋天最为肥美鲜嫩。而嫩豌豆尖、椿芽同以开春后最为鲜嫩。举办家宴时,应该充分利用各季节中各色鲜菜的特色,烹调出各种鲜美可口的菜肴来。

(5)要了解宾客忌讳,注意风俗习惯。家宴,宴请和款待的都是亲朋好友,对其饮食爱好和忌讳应有所了解,应该尽量适应他们的习惯和口味。如有的人不吃鱼等腥味食物,有的不吃芹菜、香菜、洋葱等辣味较重的蔬菜,在选购原料,配料时和烹调方法中都应加以注意。如客人中有回族、满族的,更应该注意饮食风俗民情,不可粗心大意,不然的话,整个宴会就可能在这些“小”问题上办“砸”了。

7.特殊人群营养禁忌:

平时探望病人,我们都会带一些滋补品和水果,但是病人的病情不同,对食物就会有一定的禁忌,如果选对了,对配合临床治疗和患者的康复都是非常有益的;反之则可能会使患者加重病情。所以在给病人送食品时要与病情对症。下面就是几种常见病人的饮食禁忌:

(1)糖尿病人忌送糕点、糖果、巧克力、麦乳精、甜饮料、冰激凌、西瓜、苹果、香蕉及水果罐头等糖分高的食物。

(2)肾炎

病人忌送榨菜、豆瓣、豆腐乳、腌制品及乳酪、脱脂奶粉、鸡、牛肉、对虾、蛋类等含高盐、高蛋白食物,如有肾功能不良或浮肿而需要忌盐者不宜吃香蕉,因香蕉中含有较多的钠盐,能加重浮肿,增加心脏和肾脏的负担。

(3)肝炎病人忌送甜食、糖果、酒类、油腻食品等。

(4)胆囊炎、胰腺炎病人忌送奶油蛋糕、猪蹄、牛奶、鸡汤、肥肉、鸡鸭与河蟹、酒类、花生及油炸食品。

(5)结石病人忌送菠菜、甜食、糖果、啤酒等食物。

(6)胃溃疡、十二指肠溃疡、胃酸过多的病人忌吃杨梅、李子、橘子、山楂和柠檬等含有机酸过多的水果及油炸食物、螃蟹、鸡汤等,以免损伤胃黏膜,加重病情。

(7)痛风病人忌送鱼类、豆制品、肉类等食物,以防尿酸偏高,而且应该避免大量食用果糖及维他命C。

(8) 甲亢病人忌送海鱼、海带等富含碘的食品 ; 同时 , 伴有甲亢性心脏病的患者 , 应忌生葱、生蒜、辣椒、酒等刺激性食物 ; 宜吃马铃薯、南瓜、猪肉、羊肉、各种鱼类、牛奶、果仁、橘子、苹果等。

(9) 哮喘病人忌送虾、鱼、蟹、蛋、枣等食物 ; 宜吃一些能够化痰、润肺、止咳的水果 , 如橙子、梨、杏等。

(10) 肠炎病人忌吃大蒜、鸡蛋、香蕉、蜂蜜及桂圆、荔枝等 , 此外还要忌烟酒、辛辣食物、乳制品、生冷、油腻等食物。

(11) 冠心病、高血脂病人 : 忌吃猪、牛、羊肉、奶油 ; 宜吃可以降低血脂的食物 , 如燕麦、玉米、茄子、大蒜、鱼类、柑橘、柚子、山楂、桃、草莓等水果 , 因这些水果富含维生素C和尼克酸 , 具有降低血脂和胆固醇的作用。

(12) 腹泻病人忌吃香蕉、梨、西瓜等偏寒、润肠通便的水果 , 因吃后易致大便溏泻 , 加重病情 ; 禁忌酒类、咖啡、肥肉、冷菜、辛辣食物、坚硬多纤维的蔬菜和水果等 ; 宜吃葡萄、石榴、苹果、杨梅等具有收敛作用的水果。

(13) 心力衰竭和水肿严重的病人 : 切忌食用含水量多的水果 , 如果食用了大量的西瓜或饮用了过多的椰子汁 , 会增加心肾负担 , 加重水肿。

8. 冷菜卫生禁忌与营养搭配:

根据任务描述给定的家宴人员年龄情况 , 人数搭配出合理的冷菜营养标准。

(1) 制作凉拌菜的蔬菜忌不新鲜。

如果用不新鲜的蔬菜制作凉拌菜 , 加上清洗消毒不严格 , 食用这种凉拌菜会导致肠胃疾病的发生。所以 , 制作凉拌菜所用的蔬菜 , 必须选用新鲜的 , 制作时也必须冲洗干净 , 最好用开水烫一下 , 也可用洗涤剂泡后冲净。这样一来 , 大大减少了附在蔬菜上的细菌和寄生虫卵。同时 , 用熟食品做凉菜时 , 应重新加热蒸煮 , 适当加入蒜、醋、葱等做配料 , 不但味美可口 , 而且能起一定的杀菌作用。

(2) 制作凉拌菜的蔬菜忌不洗净。

有一些蔬菜如黄瓜、西红柿、绿豆芽、莴笋等 , 在生长过程中 , 易受农药、寄生虫和细菌的污染 , 这些都是人肉眼看不见的。瓜果不洗净或仅用干净的抹布擦擦是很不卫生的 , 制成凉拌菜后有可能造成肠道。清洗的最好方法是用流水冲洗。据实验 , 流水可除去90%以上的细菌和寄生虫卵。在拌制前的洗涤工作要认真 , 可以先用冷水洗 , 再用开水烫一下 ,

可杀死未洗净的残余细菌和寄生虫卵。能去皮则去皮,再加工成凉拌菜,比较卫生。

(3) 制作凉拌菜的器具忌直接使用。

做凉拌菜的刀、砧板、碗、盘、抹布等,在使用之前必须清洗干净,最好先用开水泡一泡,餐具最好还要在开水中煮5分钟左右。总之,必须经过充分消毒处理后才能使用。也可用特制的清洗剂来清洗。

(4) 忌在冰箱中久存凉拌菜。

夏季,人们往往喜欢把凉拌菜放入冰箱中,冷藏一下,再取出食用,甚至长时间存放在冰箱里,慢慢取食。其实,这样做极不卫生。尽管大多数病菌都是嗜盐菌,喜欢在20~30的温热条件下生长,但有一种病菌也可在冰箱冷藏室的温度下繁殖。这种病菌会引起与沙门氏菌所引起的极为相似的肠道疾病,并伴有类似阑尾炎、关节炎等病的疼痛。

凉拌菜,是将初步加工和焯水处理后的原料,经过添加红油、酱油、蒜粒等配料制作而成的菜肴。夏季食欲不振,吃凉拌菜有利于开胃。不过凉拌菜的制作要讲究卫生,才能防治病从口入。下面为大家介绍夏季食用凉拌菜的卫生四忌。

9. 保鲜

通过以前学习的保鲜知识与技能将拼摆好的工艺冷盘花篮和单碟自行保存,并且能够说出工艺关键和要点。

五、评价参考标准

表1-1 家宴冷菜拼盘评价标准

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽,搭配合理,几何造型突出	20		
口味	口味多变且清淡	20		
质感	清、鲜、爽、嫩、脆	20		
装盘	装盘形态饱满,色、形、量与成装器皿搭配协调,造型美观	20		
卫生	原材料新鲜,操作工具、盛装器皿洁净卫生,操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				



六、检测与练习

(一) 基础知识练习

1. 家宴冷菜设计是按照什么理念制作的？
2. 家宴冷菜的特点是什么？
3. 冷菜按原料可分为_____、_____。

(二) 动手操作

1. 通过网络查询家宴冷菜菜单造型结构。
2. 自己绘制自己设计两桌冷菜家宴的菜单。



七、知识链接

拼摆原料:

酱牛肉:牛肉具有补脾胃、益气血、强筋骨、消水肿等功效。老年人将牛肉与仙人掌同食,可起到抗癌止痛、提高机体免疫功能的效果;牛肉加红枣炖服,则有助肌肉生长和促伤口愈合之功效。

海带:海带是一种属于褐藻门布科的水生植物。比海藻阔而粗,柔韧平扁如带,长约一二尺至三四丈,色褐,味腥,是昆布属的藻类,可以作为扎缚物件的带子,故名海带,又名「细昆布」。海带是一种低等植物,一株海带就是一个简单的叶状藻体,及有要、茎、叶的区别,其细胞体中含叶绿素,可以返过光合作用制造营养。海带含有多种矿物质和维生素,营养价值很高,在食物中,它的含碘量最高,经常吃海带能防治缺碘性甲状腺肿,防治高血压、贫血以及骨骼脱钙和骨质疏松症。还可改善老年人滋润皮肤的功能。日本人称它是“健身美容食品”海带还可用于提取碘、褐藻胶和甘露醇等工业原料。

鲫鱼:鲫鱼的生命力很强,肉质细嫩,肉味甜美,含大量的铁、钙、磷等矿物质,其营养成分也很丰富,含蛋白质、脂肪、维生素A、B族维生素等。另外,每百克黑鲫鱼中,蛋白质含量高达20克,仅次于对虾,且易于消化吸收,经常食用能够增强抵抗力。其次,鲫鱼有健脾利湿、活血通络、和中开胃、温中下气的药用价值,对肾脾虚弱、水肿、溃疡、气管炎、哮喘、糖尿病患者有很好的滋补食疗作用;对产后妇女来说则可补虚下乳。在寒风凛凛的冬季,鲫鱼的味道尤其鲜美,所以民间有“冬鲫夏鲇”之说。

鲫鱼是饮食中常见的佳肴,有很高的营养价值,因为鲫鱼含动物蛋白和不饱和脂肪

酸,常吃鲫鱼不仅能健身,还能减少肥胖,有助于降血压和降血脂,使人延年益寿。中医认为鲫鱼能补虚、温中下气、利水消肿,清烧能治胃肠道出血和呕吐反胃。外用还有解毒消炎的作用。尤其是治疗产后乳少更有独到之处。吃鲫鱼能开胃健脾、调营生津,这样不仅补充了生成乳汁的营养蛋白,而且脾健则能使乳汁分泌,因此吃鲫鱼对乳汁少、乳泌不畅的产妇确有增加乳汁分泌的效果。

金钱肚:金钱肚,英文名:Marinated Pork Tripe。酥而不烂,有弹性。金钱肚又称蜂窝肚,是牛的四个胃之一。肚肉酥烂又有弹性,口味醇香微甜,具有补益脾胃、解毒、养颜之功效。卤制金钱肚最重要的是去腥和入味,并要保持原料本身的韧劲,方为上品。很多人忽视清洗原料的重要性,加少量面粉搓洗是一个好方法。



八、思维拓展

根据你设计的冷盘自己想一想还可以怎样变化(如图1-3)

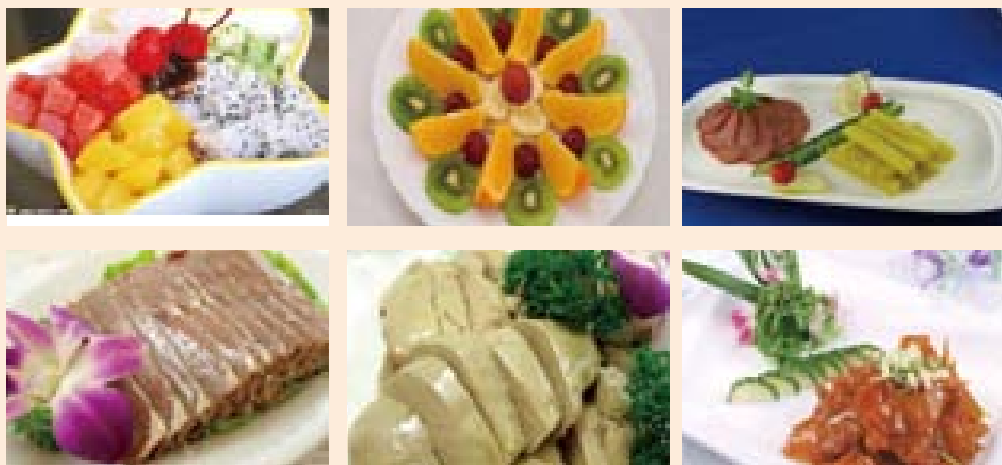


图1-3

综合实训二 教师节冷餐会



一、任务描述

进入冷菜厨房,今天的任务是厨房要为一所初中学校教师节,团拜冷餐会制作其中冷菜及水果,冷餐会是由冷菜区、热菜区、水果区、酒水区、点心区组成。学校教师由五十人,其中女性教师为30人,中年男性教师10人,青年教师10人。冷菜厨师根据人员情况和冷菜厨房制作的冷荤和冷素及水果。以小组为单位,设计出四中荤料和四中素料的冷菜及装盘和点缀的方法并由教师指导后,规定在120分钟内,进行实施完成。将原料修整后以厨房冷菜造型水准拼摆出冷菜区和水果区。要求拼盘图案美观,色彩分明,形态饱满。口味多样;体现不同冷菜风味特色。



二、任务目标

- 1.小组咨询熟知冷菜拼盘的冷菜区和水果区造型设计,不同年龄段的人群营养设计,原料及成品加工、制作、保管的工作过程。
- 2.小组合作初步掌握冷菜区、水果区成品加工、菜肴制作的实践操作规范和方法及小组在厨房中的沟通协作。
- 3.小组合作能完成冷菜区和水果区摆盘,掌握其方法与操作关键。
- 4.小组合作能掌握冷菜区和水果区制作的工艺流程。
- 5.小组合作能根据冷菜区和水果区拼制作要求,学会相类似拼盘的制作方法。



三、成品标准

教师冷宴会的成品标准:
色彩鲜艳亮丽、拼摆整齐悦目、造型逼真、艺术性强、刀工精细、益于食用、营养丰富(见图2-1)。



四、工作过程

1. 造型设计

小组通过信息的搜集,完成冷菜区和水果区的设计,要求符合现代厨房冷菜标准,突出体现口味多变,烹调技法丰富食用价值高。装盘的造型标准和卫生

2. 拼摆原料准备:

糖醋甘兰菜、拌什锦菜、酸辣西瓜条、四川泡菜、什锦果酱、拌海带、麻酱茄子、香麻牛柳、红卤牛舌、山东烧鸡、珊瑚鸭掌、照烧鸭胸、卤水鸭舌、香葱海螺、油焖香虾、香辣黄瓜、金钱牛肚等冷菜。苹果、香蕉、橘子、西瓜、芒果、菠萝、等水果

3. 盛器及工具准备:

由小组自行设计,以符合冷菜五十人量的装盘要求

片刀1把,砧板1块,水盆1个,消毒毛巾1条、餐巾纸1包、医用酒精1瓶、焯锅1个、漏勺1个、镊子1双、雕刻刀1把、方盘1个、配菜盘8个、马斗2个。给定的工具如不够,自行配齐。

4. 冷餐会菜单及菜肴设计思路

冷餐会:作为集古今中外餐饮特色的宴请方式,随着我国改革开放的深化及中外餐饮的交流获得日益广泛的运用和迅速的发展,并且出现了高档化和大型化的趋势成为中华餐饮百花园中的又一奇葩,得到了中外宾馆的赞誉。大型冷餐会所涉及的十大要素作一简要的剖析。

(1) 冷餐会主题和环境

冷餐会不同于传统的中式宴请,是讲主题、讲环境、讲氛围、讲品格的宴请方式又是

既有档次又不失轻松的交流场所。所以,不同的冷餐会应有不同的明晰的主题,不同的冷餐会要创造或设置于不同的环境。譬如,重大的节日宴请,有影响的活动宴请,近阶段将接踵而来的圣诞节、元旦、春节欢庆等等,都有其独特的内涵和外延。都有不同的主题必须在冷餐会的主题和环境上有不同的体现,既有共性又有个性。

(2) 冷餐会台面设计

冷餐会台面,是冷餐会中最占据视线,最反映氛围的部分,是冷餐会的大色块、大布局。是宴请的主色调。一般来说有冷色调或暖色调之分,冷餐会中我们采用了兰白横拼的冷色调反差冷峻而不失高雅。招待会中,我们采用了黄红相间的暖色调,揉入了基本色彩,充满了节日的喜庆而又不入俗套。所以,台面设计的基本要求,既要兼顾中外文化的传统习俗,更要追求色彩的创新和谐,体现冷餐会的主题和主人的爱好。

(3) 冷餐会菜单设计

在菜设计上适应冷餐会的要求作了许多有益的探索。譬如,菜单设计首先要坚持整体性,在为主题服务的前提下,充分考虑主、客人的意见和餐饮习惯。同时又要坚持多样性,每一组菜不要少于50种左右。在类别上要中西兼顾,在烹制上要技法兼顾,在用料上要“海、陆、空”兼顾。菜单设计与台面设计要相辅相成台面较深,主菜色彩可以从浅,台面较浅,主菜可艳丽些,冷暖搭配,深浅搭配。菜单设计要注意预制菜肴、厨房热菜和冷餐会现场操作的配合,实践证明现场操作既可增加进食气氛。也有利于菜肴质量特别为外宾所青睐。

5. 冷餐会立体及平面摆放

冷餐会的桌面菜肴摆放,大有文章可做。以往,大多是平摊着几个盒子,平排着几个保温锅“相貌平庸”。近年来,我们在菜肴平面摆放的层次感以及桌面摆放的立体性上做了一些文章,收到了很好的效果,譬如,我们用置放托架的办法来体现立体感,用高托架底放置水果盆的办法来反映层次感,用有机托架下放置雕刻作品的方式,既增加了菜肴美感,又在菜肴取完后起到点缀作用。菜肴、水果、花草、雕刻、冰雕等在菜台上的多层次置放,立体展示等。操作得当可以起到画龙点睛之效,使整个桌面“活起来”。

6. 冷餐会餐具及盛器

餐具及盛器从来就是餐饮文化中的重要一环,俗话说,好马配好鞍。好菜配好盘,在冷餐会上尤为重要。现代制造技术及文化的发展创造了无与伦比的各种新材料、新工艺、新造

型、新产品,其中许多是堪与为餐饮业增辉添美的。所以我们大胆寻找和使用具有现代造型美的器皿,用与冷餐会的菜肴、点心、水果等的装盆、点缀能起到事半功倍的效果。

7. 装盆与点缀

冷餐会菜肴装盆,既要美观又要实用,既要丰富多彩又要便于取食。譬如,装盆要象形,有一定的图形,有完整的外观,给人以美感,但冷餐会自由取食的特点,又要求在装盆时必须给取食提供方便,便于快捷取食,避免客人把菜肴弄得支离破碎且又手忙脚乱,使后到的客人产生厌恶感。装盆的点缀,无论中菜、西菜,一般都以素菜作为烘托,不要喧宾夺主,要突出主菜本身,点缀的素菜,又要在品种和形式上多有变化,不要都是萝卜花、香菜叶、黄瓜环千篇一律。

8. 冷餐会灯光增色

局部灯光的使用是冷餐会上很重要的内容,这里主要是指直接照射菜肴的辅助光源的设计和使用。辅助光源,如射灯,照射在菜肴上,可以起到两个基本作用保温和增色。所谓保温,可以对热菜或点心起到防冷及增脆。所谓增色,既不同光谱的灯光,可以给不同色彩的菜肴增添色彩,增加美感。如果再配以一定的烟雾效果等,更能够增进菜肴的色、香、味功能。

9. 冷餐会调酒与饮料

冷餐会,相对传统的宴会,更具轻松的特色,更具自由交流的特点。因此,在宾客享受上,酒和饮料的作用就更为重要。在这一方面,与国外相比,我们就往往暴露出差距。高档的冷餐会,除了酒和饮料的名样性外,可以增加调制酒,可以在现场有调酒师调酒,以增添喜庆气息,活跃现场气氛。

10. 冷餐会服务

冷餐会服务,较之传统宴请,更加随意性和名样性,更具个性化。从这意义上说更难达到高水准。所以,要研究冷餐会,特别是大型冷餐会的规范化服务与客人需求,研究国际上的服务经验,融会贯通,培养出我们的服务规范和服务人才。对此,我只是抛砖引玉,请服务大师们指正大型冷餐会乐队和音乐,优美的音乐和训练有素的乐队,是大型冷餐会高档次的重要表现。我们虽然也有不错的音乐,肖邦的《玛祖卡圆舞曲》,舒伯特的《格里格》古典的与流行的要交替进行。古典可参考李斯特的《爱之梦》、肖邦的部分简单的圆舞曲以及莫扎特的奏鸣曲《土耳其进行曲》。乐能助酒,乐能助兴,好的音乐和乐队,更能

使参会宾客流连忘返、依依不舍。更能使参会宾客畅开心扉,相互交流,这也是冷餐会举办的宗旨所在。局限于认识及时间限制,对大型冷餐会的设计、制作试析了十大要素,愿与同行一起深入探索上述课题,有所发现,有所发明,有所前进,把冷餐会这个形式的接待服务工作做得更好。

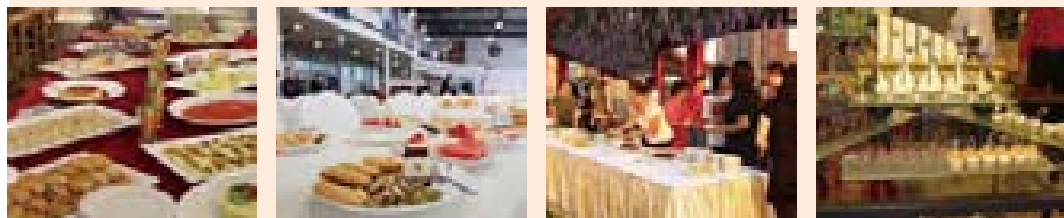
11. 保鲜

通过以前学习的保鲜知识与技能将拼摆好的工艺冷盘花篮和单碟自行保存,并且能够说出工艺关键和要点。

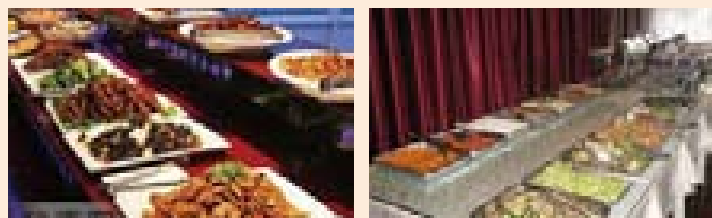


五、冷餐自助餐台面图片

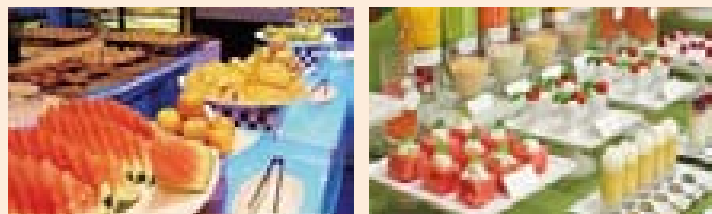
冷餐会台面(见图2-2):



冷菜菜品台面(见图2-3)



水果及点心区(见图2-4):



酒水区(见图2-5)：

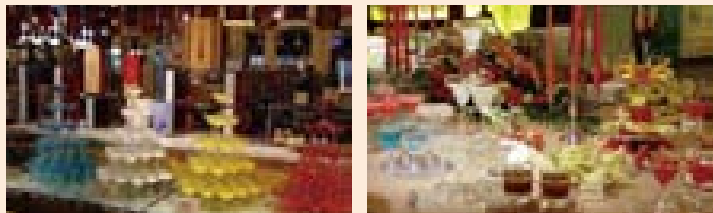


图2-5



六、评价参考标准

表14-1 教师冷餐会评价标准

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽,搭配合理,几何造型突出	20		
口味	口味多变且清淡	20		
质感	清`鲜`爽`嫩`脆	20		
装盘	装盘形态饱满,色、形、量与成装器皿搭配协调,造型美观	20		
卫生	原材料新鲜,操作工具、盛装器皿洁净卫生,操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				



七、检测与练习

(一) 基础知识练习

- 1.教师冷餐会设计是按照什么理念制作的？
- 2.教师是属于什么体力劳动者？
- 3.如何对教师冷菜的营养搭配？

(二) 动手操作

- 1.通过网络查询家宴冷菜菜单造型结构。
- 2.自己绘制自己设计两桌冷菜家宴的菜单。



八、知识链接

卤鸡胗:营养素含量(每100克) 热量(大卡) 118.00碳水化合物(克) 4.00脂肪(克) 2.80蛋白质(克) 19.20纤维素(克) 一维生素A(微克) 36.00维生素C(毫克) 一维生素E(毫克) 0.87胡萝卜素(微克) 一硫胺素(毫克) 0.04核黄素(毫克) 0.09烟酸(毫克) 3.40胆固醇(毫克) 174.00镁(毫克) 15.00钙(毫克) 7.00铁(毫克) 4.40锌(毫克) 2.76铜(毫克) 2.11锰(毫克) 0.06钾(毫克) 272.00磷(毫克) 135.00钠(毫克) 74.80硒(微克) 10.54。

鸡胗的功效:消食导滞,帮助消化。治食积胀满、呕吐反胃、泻痢、痞积、消渴、遗溺,牙疳口疮,以及利便、除热解烦。

海螺肉:海螺别名假海螺、项头螺、海窝窝、瓷螺、海牛牛。海螺种类繁多,有香(响)螺、红螺、马蹄螺、玉螺、荣螺、长辛螺等,为骨螺科动物红螺或其他海产类的新鲜肉。以大连市金州区、长海县一带所产的香螺最为名贵。我国沿海带均有分布,但品种各异。海螺甘,冷,入脾胃经,可泻内积之热,用治七情六欲之火,对肝经风热所致头痛目赤、视物模糊、眼生翳障等均有治疗作用,对大便秘结也有一定的功效。海螺壳烧灰酊治疗慢性骨髓炎、甲状腺癌。海螺肉内含有钙、镁、硒的成分丰富,对动脉硬化、心血管疾病有一定的防治作用。儿童、老年人常食之有一定补充体内缺钙的作用。还有较多的蛋白质及氨基酸、碳水化合物,能增强人体的免疫功能:

营养成分:每100克海螺鲜肉内含有水分68.8克,蛋白质70.2克,脂肪0.9克,灰分2.6克,碳水化合物7.6克,维生素A50微克,核黄素0.46毫克,钾17.9毫克,钠219.6毫克,钙539毫克,镁191毫克,铁5.3毫克,锰0.34毫克,锌3.34毫克,铜0.05毫克,磷152毫克,硒74.78微克,尼克酸0.2毫克。

药用功效:清胃止痛,明目退翳。主治目痛、腰痛、痔漏、细性痢疾、白带过多、咽喉炎、扁桃体炎、烫伤、烧伤、便秘、胃十二指肠溃疡、咳嗽、神经衰弱。

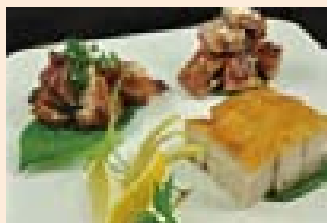
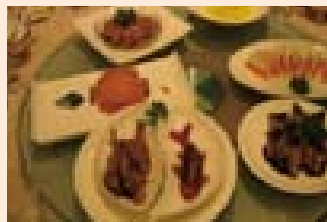
桂鱼:鳌花鱼又叫桂鱼、鳊鱼,属于分类学中的脂科鱼类。鳌花鱼是“三花五罗”中最名贵的鱼,即使在过去一般百姓也很难消费得起。桂花鱼肉质丰厚坚实,味道鲜美,富

含蛋白质,肉刺少,可补五脏、益脾胃、充气胃、疗虚损,适用于气血虚弱体质,可治虚劳体弱、肠风下血等症。鳊鱼是世界上一名名贵淡水鱼类。肉质细嫩丰满,肥厚鲜美,内部无胆,少刺而著称,故为鱼种之上品。明代医学家李时珍将鳊鱼(鳌花鱼)誉为“水豚”,意指其味鲜美如河豚。另有人将其比成天上的龙肉,说明鳊鱼的风味的确不凡。



九、思维拓展

根据你设计的冷餐台面想一想还可以怎样设计(见图2-6):



第四单元小结

本单元我们设计了两个任务,每个任务都是训练学生的冷菜宴会设计能力、冷菜拼摆技术及造型设计能力、语言表达能力、团队合作能力,是由每个冷菜小组在冷菜厨房环境中配合共同完成的。

综合实训一《家宴冷菜》主要是根据家庭人员的年龄结构设计出相应的单品冷菜,并运用冷菜技法中的排、堆、叠、围覆等拼摆技法并运用冷菜原料的色彩、质地及口味的搭配,完成冷菜家宴围碟的制作。

综合实训二《教师节冷餐会》主要是根据特定的教师节主题来设计冷菜区、热菜区、水果区、酒水区、点心区,利用冷菜的综合技法和相应知识,完成教师节的冷餐会制作。

综合实训顺口溜

家宴冷菜是基础,口味色彩搭配好。
主题冷餐是关键,宴会气氛设计巧。
岗位分工要明确,责任认定效率高。
综合实训最重要,沟通协作不可少。

第四单元检测

填空题:

1. 一般由凉菜(开胃菜)是_____组成。
2. 怎样体现菜的风味特色_____。
3. 家宴的菜点组合,大多包括_____等。
4. 如果用不新鲜的蔬菜制作凉拌菜会_____。
5. 夏天食用凉拌菜卫生四忌有_____, _____、
_____, _____。
6. 教师冷宴会的成品标准是_____。
7. 冷菜的色泽应如何搭配_____。
8. 冷菜的保存关键点有哪些_____。
9. 酱牛肉具有_____, _____、_____, _____等功效。
10. 冰箱中久存凉拌菜会_____。