

<<中式冷菜>>

图书基本信息

书名：<<中式冷菜>>

13位ISBN编号：9787030323569

10位ISBN编号：7030323564

出版时间：2012-3

出版时间：科学

作者：胡建国

页数：183

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<中式冷菜>>

内容概要

《职业教育“十二五”规划教材·中餐烹饪专业与西餐烹饪专业系列教材：中式冷菜》共分四个项目，每个项目下包含若干个任务，共30个任务，按冷拼造型的方法分为风味单盘（12个任务）、拼合冷拼（6个任务）、花色单盘（8个任务）、主题艺术冷拼（4个任务）。

本书以“实用、创新”为编写原则，以典型中餐冷菜作品设计与制作为核心教学内容，以中餐冷菜厨房岗位工作任务为驱动，确立以学生为主体的教学观，全面培养学生中式冷菜制作技能和岗位工作能力。

全书配有精美的制作工艺图片，以图片诠释工艺流程，图文并茂，为教学提供崭新的视角。

本书适用于中职中专烹饪专业、五年制高职烹饪工艺与营养专业。

为了方便学生学习和老师教学，本书还提供免费多媒体资源下载。

<<中式冷菜>>

书籍目录

前言项目一 风味单盘 任务一 制作凉拌双脆 任务二 制作糟鱼* 任务三 制作卤鸡蛋 任务四 制作水晶冻鸡* 任务五 制作葱油蘑菇 任务六 制作鸡火干丝 任务七 制作金钩炆芹菜 任务八 制作三色鱼茸卷 任务九 制作蜜瓜镶莲子 任务十 制作酿鸭脯 任务十一 制作油爆虾* 任务十二 制作糯米糖藕*项目二 拼合冷拼 任务一 制作双色拼盘 任务二 制作三色拼盘 任务三 制作五色拼盘* 任务四 制作卤水拼盘* 任务五 制作手碟拼盘* 任务六 制作什锦拼盘项目三 花式单盘 任务一 制作四季豆大丽花 任务二 制作珊瑚萝卜卷 任务三 制作绣球白果* 任务四 制作月季鸡脯 任务五 制作茄汁牡丹鱼* 任务六 制作茭白白兰花* 任务七 制作牡丹基围虾 任务八 制作咖喱墨鱼菊*项目四 主题艺术冷拼 任务一 制作“雨后芭蕉绿” 任务二 制作“秋声秋色”* 任务三 制作“锦上添花” 任务四 制作“福寿万代” *参考文献附录

<<中式冷菜>>

编辑推荐

这本《中式冷菜》由胡建国主编，采用“项目-任务”的编写体例，每一个任务的教学内容既保持相对的独立性与针对性，又能与其他任务之间产生有机联系，形成一个完整的项目。

全书按冷菜岗位工作规范、岗位工作程序、岗位工作技能设计与开发，由基本 提高 拓展的顺序安排教学内容。

书中以典型中式冷菜作品设计与制作为核心教学内容，吸收最新烹饪技能竞赛优秀作品、餐饮酒店时尚冷拼元素，突出中式冷菜制作新技术的运用，举一反三，拓展中式冷菜设计制作新思路与新方法。

本书以厨房岗位工作为背景，使学生在真实环境中学习，掌握中式冷菜制作规范与技能。

<<中式冷菜>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>