第一图书网, tushu007.com

<<中餐烹调技术>>

图书基本信息

书名：<<中餐烹调技术>>

13位ISBN编号：9787040052817

10位ISBN编号：7040052814

出版时间：1995年1月1日

出版时间：第1版 (1995年1月1日)

作者：周妙林编

页数：170

字数：140000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书是由国家教育委员会职业技术教育司组织编写的中等职业学校中餐烹饪专业教材，是国家教委规划教材。
全书依据行业部颁中级工人技术等级标准编写。
　本书的主要内容是：烹调基本常识，火候，调味，原料的初步熟处理，制汤，挂糊、上浆、勾芡，热菜的烹调方法，热菜的装盘，宴会知识等。
　本书可作为职业高中、中专及技工学校中餐烹饪专业教材，也可作为饭店、宾馆职工岗位培训教材，还可作为烹饪爱好者的自修读物。

<<中餐烹调技术>>

书籍目录

第一章　绪论　第一节　烹调的意义及作用　第二节　烹调的起源与发展　第三节　中国菜肴的特点　第四节　烹调在菜肴制作中的地位第二章　烹调基本常识 第一节　厨房的设置 第二节　烹调的主要设备与工具 第三节　烹调的基本操作知识第三章　火候 第一节　火候的作用 第二节　烹调的热源 第三节　烹调过程中的热传递 第四节　加热对烹调原料的作用及影响 第五节　火候的掌握第四章　调味 第一节　味觉与调味 第二节　味的种类 第三节　复合味的制作 第四节　调味的方法及原则 第五节　调味品的装盛保管与合理放置第五章　原料的初步熟处理　第一节　焯水　第二节　过油　第三节　走红　第四节　汽蒸第六章　制汤 第一节　制汤的意义、作用及种类　第二节　制汤的方法　第三节　制汤的操作要领第七章　挂糊、上浆、勾芡 第一节　挂糊、上浆 第二节　勾芡第八章　热菜的烹调方法 第一节　常用的烹调方法 第二节　甜菜的主要烹调方法第九章　热菜的装盘　第一节　装盘的基本要求及盛器的配合原则　第二节　热菜的装盘方法　第三节　热菜的拼盘第十章　宴会知识　第一节　宴会的起源与发展　第二节　宴会的种类　第三节　宴会菜单的制定　第四节　宴会的准备与菜肴的配置

第一图书网, tushu007.com

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