

<<西餐烹调工艺>>

图书基本信息

书名：<<西餐烹调工艺>>

13位ISBN编号：9787040166590

10位ISBN编号：7040166593

出版时间：2005-7

出版时间：高等教育出版社

作者：高海薇 编

页数：162

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>

<<西餐烹调工艺>>

内容概要

《新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材：西餐烹调工艺》是“新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材”之一。

《新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材：西餐烹调工艺》共分三章，即西餐概述、西餐制作基础、西餐菜肴制作。

主要内容为：西餐的概念、西餐的主要流派与特点、西餐刀工技术和常用的原料、西餐常用的烹调方法、西餐的基础汤制作、西餐的调味技术、开胃菜制作、汤菜制作、主菜（畜类、禽类、水产类）制作以及餐后甜点制作等。

《新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材：西餐烹调工艺》可作为高职高专院校烹饪类专业的教材，也可供相关行业从业人员培训、自学之用。

<<西餐烹调工艺>>

书籍目录

第一章 概述第一节 西餐的概念第二节 西餐的主要流派及其特点第二章 西餐制作基础第一节 西餐刀工技术和常用的原料第二节 西餐常用的烹调方法第三节 西餐的基础汤制作第四节 西餐的调味技术第三章 西餐菜肴制作第一节 开胃菜制作第二节 汤菜制作第三节 主菜（畜类）制作第四节 主菜（禽类）制作第五节 主菜（水产品类）制作第六节 餐后甜点制作参考文献

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>