

<<中式烹调技艺>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调技艺>>

13位ISBN编号：9787040260779

10位ISBN编号：7040260778

出版时间：2009-7

出版范围：高等教育

作者：李刚//王月智

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>

## &lt;&lt;中式烹调技艺&gt;&gt;

## 内容概要

《中等职业教育国家规划教材：中式烹调技艺（烹饪专业）（第2版）》共14章，包括中式烹调概述，鲜活烹饪原料的初步加工，刀工刀法和勺工技术，出肉及整料去骨，干货原料的涨发，烹饪原料的初步热处理，热菜的配菜，火候知识，调味，制汤，上浆、挂糊和勾芡，菜肴的烹调方法，热菜装盘，宴席知识等。

《中等职业教育国家规划教材：中式烹调技艺（烹饪专业）（第2版）》是在2002年版的基础上修订而成的。

考虑到烹饪职业教育及其专业课程本身的发展变化，此次修订，在保持了第一版教材的体系结构的基础上，删除了过时的内容，并增加了一些新内容，与“应知”、“应会”的行业标准相结合，以满足就业岗位能力培养的需要。

《中等职业教育国家规划教材：中式烹调技艺（烹饪专业）（第2版）》采用出版物短信防伪系统，用封底下方的防伪码，按照《中式烹调技艺（烹饪专业）（第2版）（附光盘）》最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作可查询图书真伪并有机会赢取大奖。

《中等职业教育国家规划教材：中式烹调技艺（烹饪专业）（第2版）》可作为中等职业学校烹饪专业教材，也可作为相关行业岗位培训教材和自学用书。

## &lt;&lt;中式烹调技艺&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 中式烹调概述第一节 烹调概述第二节 中式菜肴的特点及风味流派思考与练习第二章 鲜活烹饪原料的初步加工第一节 新鲜蔬菜的初步加工第二节 水产品的初步加工第三节 家禽、家畜内脏、四肢及头尾的初步加工思考与练习第三章 刀工刀法和勺工技术第一节 刀工刀法第二节 勺工技术思考与练习第四章 出肉及整料去骨第一节 常用水产品的出肉加工第二节 整料去骨思考与练习第五章 干货原料的涨发第一节 干货原料涨发的概念及意义第二节 干货原料涨发的方法和基本原理第三节 常用干货原料涨发实例思考与练习第六章 烹饪原料的初步热处理第一节 焯水第二节 过油第三节 汽蒸第四节 走红思考与练习第七章 热菜的配菜第一节 热菜配菜的重要性第二节 热菜配菜的原则和方法第三节 菜肴的命名思考与练习第八章 火候知识第一节 火力与火候第二节 烹制时的热源和传热方式第三节 烹制过程中原料的变化思考与练习第九章 调味第一节 味觉和味第二节 调味的作用和原则第三节 调味的过程和过程第四节 常见传统菜肴味型与自制复合调料第五节 现代常用复合味型的调制及应用思考与练习第十章 制汤第一节 制汤的意义和汤汁的分类第二节 汤汁的制作第三节 荤汤形成的原理思考与练习第十一章 上浆、挂糊和勾芡第一节 上浆、挂糊、勾芡的用料及其作用第二节 上浆第三节 挂糊第四节 勾芡思考与练习第十二章 菜肴的烹调方法第一节 烹调方法的分类第二节 热菜的烹调方法思考与练习第十三章 热菜装盘第一节 热菜装盘的基本要求第二节 菜肴与盛器的配合第三节 热菜的装盘方法第四节 热菜的装饰思考与练习第十四章 宴席知识第一节 宴席的作用和种类第二节 宴席菜肴的配置第三节 宴席菜单的设计第四节 宴席的准备及上菜程序思考与练习主要参考书目

<<中式烹调技艺>>

编辑推荐

<<中式烹调技艺>>

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>