

<<厨师学艺>>

图书基本信息

书名：<<厨师学艺>>

13位ISBN编号：9787501935116

10位ISBN编号：7501935114

出版时间：2002-1-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张延年

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>

<<厨师学艺>>

内容概要

一名合格的厨师或面点师，除职业道德方面的要求以外，必须掌握过硬的操作基本功和系统的烹饪理论知识，必须认识和熟知相关的传统特色，能够用很一般的原料，诸如青菜、豆腐之类，制作出很一般的菜肴。

要想成为一名合格的厨师，是要经过艰苦的努力才能实现的。

厨师必须重视中国烹饪的传统技艺，并身体力行地加以继承，在继承的基础上去创新发展、发扬光大。

这套丛书正是本着上述精神编纂、制作的。

以中国传统筵席六大组成部分划分为《冷菜篇》、《炒菜篇》、《甜菜篇》、《大菜篇》、《汤菜篇》、《点心篇》，每篇一百个品种。

这些品种都是专职厨师必须掌握的。

取之于东南西北中，却不分帮口派别，各地使用均可采用“拿来主义”，因地制宜，因人而异，可加改造，为我所用。

丛书以图片为主，辅之以简单文字说明，除主料外，配料、辅料均可变化。

书后配有操作光盘，可供参考。

丛书中所选菜点，以平实朴素为本，不追求奇巧名贵。

但若一旦掌握，便能举一反三、触类旁通，成为一名合格的好厨师。

故名之曰《厨师学艺》丛书。

出于对中国烹饪发展的关心，江苏省钟山宾馆承担了《大菜篇》、《甜菜篇》、《点心篇》的制作；扬州新世纪大酒店承担了《炒菜篇》制作；扬州石塔宾馆承担了《冷菜篇》的制作；扬州市扬州宾馆承担了《汤菜篇》的制作。

<<厨师学艺>>

书籍目录

家常海参 虾球海参 海参锅巴 酿海参 鸡蓉鱼肚 桂花鱼翅 葱烧糊辣鸡 油淋仔鸡 草茹蒸滑鸡 金华玉树鸡 脆皮糯米鸡 奶油咖喱鸡块 椒盐八宝鸡 口蘑蒸鸡块 栗子鸡块 卤酥鸡 香酥鸡腿 贵妃鸡翅 葵花鸭子 三鲜鸭块 京葱扒鸭 红曲酱鸭 菠萝烤鸭 莲蓉香酥鸭 酿豆渣鸭 软烧鸭子 干烧荷包鳊鱼 春菜粉皮 粉蒸鸭子 醋烧活鱼块 豆瓣鱼 豉油鱼 红烧鳗鱼 泡菜烧鱼 网油包烧鱼 醋熘鳊鱼 松鼠鳊鱼 白汁鱼丸 拆烩鲢鱼头 清蒸蟠龙鳗 大烧马鞍桥 烧青鱼划水 烤鳝段 炸凤尾大虾 两色大虾 南乳扣肉 干烧大虾 芙蓉套蟹 咸蛋蒸肉饼 咸鱼烧肉 风鸡烧肉圆 蟹黄狮子头 樱桃肉 霉干菜虎皮肉 蜜汁火方 炖菜核 京葱扒野鸭 焖松子酥肉 红烧猪蹄筋 椒盐蹄 酥炸羊脯 辣烧羊肉 枸杞烧羊肉 茄汁烧牛肉 烩千层肚 红酒乳鸽 走油鸽脯 扒五香仔鸽 南腿蒸乳鸽 脆皮乳鸽 芋头烧野鸭 蚝油豆腐 辣子狗肉 野鸭菜饭 方肉豆腐 焖镶青椒 蜂窝豆腐 麻婆豆腐 烩荷包豆腐 烧酿豆腐 蟹黄嫩豆腐 扬州大煮干丝 三鲜蚕豆 菱米烧丝瓜 烧酿苦瓜 芦笋银杏烩百合 锅烧鲜豌豆 文思豆腐 镶菜花 鼎湖上素 镶冬瓜 南腿扒冬瓜方 干烧冬笋 烧镶黄瓜 干贝萝卜球 草茹油菜心 奶油菜心 白扒银耳 干烧扁豆

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>