

<<世界烹饪知识>>

图书基本信息

书名：<<世界烹饪知识>>

13位ISBN编号：9787503210051

10位ISBN编号：7503210052

出版时间：1995-05

出版时间：中国旅游出版社

作者：王光慈

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>

## <<世界烹饪知识>>

### 书籍目录

#### 目录

#### 第一章 绪论

- 一、厨房布局和组织
- 二、厨房设备
- 三、常用加热的烹制方法
- 四、常见菜类

#### 第二章 西餐礼仪与菜点组合

- 一、西餐的供餐形式
- 二、西餐餐具与餐桌布置
- 三、西餐宴会礼仪
- 四、宴会菜品组合
- 五、西餐菜单

#### 第三章 原料和配料

- 一 肉类
- 二、家禽类
- 三 乳品类
- 四、水产类
- 五、野味类
- 六、果蔬类
- 七、谷类
- 八、调味类
- 九 烹调酒类

#### 第四章 少司 (Sauce)

- 一 少司的概念
- 二、少司的分类和作用
- 三、冷少司类的制作
- 四、热少司类的制作

#### 第五章 法国、意大利 美国式烹饪

- 一、法式烹饪
- 二、意式烹饪
- 三、美式烹饪

#### 第六章 俄式烹饪

- 一、俄式烹饪的特点
- 二、俄式菜举例

#### 第七章 日本式烹饪

- 一、日本式烹饪的特点
- 二、日本菜举例

#### 第八章 阿拉伯式烹饪

- 一、阿拉伯式烹饪的特点
- 二、阿拉伯菜举例

#### 第九章 印度和东南亚烹饪

- 一、印度和东南亚各国的烹饪特点
- 二、印度和东南亚各国菜式举例

#### 第十章 冷饮与软饮料

- 一、冷饮

<<世界烹饪知识>>

二、软饮料

第十一章 外国名酒的分类风格和酒仪

一、葡萄酒

二、蒸馏酒

三、配制酒

四、混合酒

五、啤酒

六 酒仪

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>