

<<中餐烹饪基础>>

图书基本信息

书名：<<中餐烹饪基础>>

13位ISBN编号：9787504449658

10位ISBN编号：7504449652

出版时间：2004-7

出版时间：中国商业出版社

作者：姜春和 主编

页数：501

字数：403000

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>

<<中餐烹饪基础>>

内容概要

中餐烹饪历史悠久、源远流长，是中华民族优秀文化遗产的重要组成部分。

几千年来，我国劳动人民在生产生活实践中，不断创新，不断发展，创造了举世瞩目的中国烹饪文化，在世界上享有崇高的声誉。

中餐烹饪为中华民族的繁衍、生息、兴旺、发展起到了并一直起着不可估量的作用，也受到了世界人民的喜爱。

我们出版的这本书，是专为高等院校(包括高职、高专)的饭店管理、酒店管理、餐旅管理、旅游管理、餐旅服务等几个专业的学生了解中餐烹饪，掌握中餐菜点制作基础知识而编撰的。

目前社会上流行着大量的烹饪教材，但这些教材大多是为中职和技校烹饪专业学生学习烹饪理论和烹饪技艺编著的，且往往偏重于或烹调或面点的某一方面。

在本书编写的过程中，我们参阅、借鉴了大量的教材和有关资料，并把自己在烹饪实践和教学过程中的体会和学习心得融会其中。

我们力求密切联系饭店、餐厅工作的实际，结合目前餐饮业的发展状况，突出实用性、系统性，把中餐烹饪的基本概况、常见的原料及其加工、常见的菜肴和点心制作方法、中餐宴席知识等全面地介绍给广大读者。

使广大读者系统地了解 and 掌握中餐烹饪。

本书力求语言通俗易懂，便于上述专业学生和爱好中餐烹饪的广大读者学习、阅读，从中有所收获。

通过本书的学习，将对上述专业学生做好酒店综合管理、餐厅管理、厨房管理工作及在工作中协调好酒店、餐厅各部门的关系、搞好合作，提高服务质量，打下一个良好的基础。

<<中餐烹饪基础>>

书籍目录

编审说明前言绪论第一篇 烹饪原料及其初加工工艺 第一章 烹饪原料基础知识 第二章 植物性原料及其初加工 第三章 家畜类及其初加工 第四章 家禽类及其初加工 第五章 水产品及其初加工 第六章 干货原料及其初加工 第七章 其他烹饪原料及其初加工第二篇 菜肴制作工艺 第八章 刀工切配 第九章 加热与初步熟处理 第十章 调味与制汤 第十一章 糊浆处理与勾芡 第十二章 凉菜制作方法 第十三章 热菜烹调方法 第十四章 菜肴盛装第三篇 面点制作工艺 第十五章 面团调制工艺 第十六章 馅心制工工艺 第十七章 成形工艺 第十八章 熟制工艺第四篇 中餐宴席与席单设计 第十九章 中餐宴席基础知识 第二十章 中餐宴席席单设计 第二十一章 中餐宴席席单设计举例主要参考书目

<<中餐烹饪基础>>

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>