

<<烹调技术>>

图书基本信息

书名：<<烹调技术>>

13位ISBN编号：9787504532114

10位ISBN编号：7504532118

出版时间：2001-6

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：李玉葳

页数：152

字数：152000

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>

<<烹调技术>>

内容概要

本书根据劳动和社会保障部培训就业司颁发的《烹调技术教学大纲》编写,是中等职业技术学校烹饪专业的必修课教材。

主要内容有:概述、火候、初熟制备、调味、挂糊上浆勾芡、烹调方法、菜肴盛装、筵席知识、我国菜肴的主要地方流派等。

本书也适合作为职业培训教材和烹饪爱好者自学用书。

本书由杭州商业技工学校李玉崴主编,周珠法、陈百春参加编写;天津市机关行政管理局培训中心王建忠审稿。

<<烹调技术>>

书籍目录

第一章 概述 1-1 中国烹调起源和发展 1-2 中国烹调技术的特点 1-3 烹调的主要设备和工具 1-4 烹调的作用和基本要求 复习思考题第二章 火候 2-1 热传导的方式 2-2 原料在加热过程中的变化 2-3 火候的掌握 复习思考题第三章 初熟制备 3-1 焯水 3-2 走红 3-3 过油 3-4 汽蒸 3-5 制汤 复习思考题第四章 调味 4-1 基本味和复合味 4-2 调味品的加工工艺 4-3 调味的方式、方法和基本原则 4-4 调味品的盛装保管和放置 复习思考题第五章 挂糊、上浆、勾芡 5-1 挂糊、上浆 5-2 勾芡 复习思考题第六章 烹调方法 6-1 炸、炒、熘、爆 6-2 煎、贴、塌、烹 6-3 烧、扒、焖、靠、烤 6-4 炖、蒸、烩、烫 6-6 挂霜、拔丝、蜜汁 6-7 拌、炆、腌 6-8 卤、酱、冻 6-9 酥、熏、腊 6-10 其他烹调方法第七章 菜肴盛装 7-1 菜肴盛装的要求 7-2 菜肴盛装 复习思考题第八章 筵席知识 8-1 筵席的概念 8-2 筵席的种类及菜肴配置的内容 8-3 筵席的设计与上菜次序 复习思考题第九章 我国菜肴的主要地方流派 9-1 鲁、京、津、豫、陕菜 9-2 川、湘、鄂、云、贵菜 9-3 粤、桂菜 9-4 苏、浙、沪、闽、徽菜 9-5 黑、辽、吉菜 9-6 素菜 9-7 少数民族风味菜 复习思考题

<<烹调技术>>

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>