

<<粤菜>>

图书基本信息

书名：<<粤菜>>

13位ISBN编号：9787504536365

10位ISBN编号：7504536369

出版时间：2003-3

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：林洪 编

页数：71

字数：122000

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>

内容概要

中式烹调师职业技能鉴定实习菜谱（粤菜）初级部分精选了40个菜品，从原料准备、制作工艺到鉴定考核操作都做了较为详细地说明和规定，所选菜品基本涵盖了初级粤菜烹调的各种基本操作技能，并对每个菜品在操作规程、定量等方面都做出了具体明确的规范和标准。

本书是各地进行粤菜技能考核的参考教材，同时又可以作为本行业的参考规范和参考标准。

<<粤菜>>

书籍目录

第一部分 粤菜特色 第二部分 鉴定基本要求 第三部分 鉴定菜肴 一、豉椒炒牛肉 二、油泡肉片 三、咖喱焖鸡 四、肉丝扒菜胆 五、时菜肉片 六、五柳松子鱼 七、红焖鱼 八、冬菇扒菜胆 九、生炒花枝片 十、糖醋咕嚕肉 十一、凉瓜焖鸡 十二、蚝油扒菜胆 十三、炒什锦肉丁 十四、西湖菊花鱼 十五、红烧豆腐 十六、生焖鱼 十七、五彩炒肉丝 十八、糖醋排肉 十九、清蒸滑鸡 二十、豆腐鱼头汤 二十一、荷芹生鱼片 二十二、煎酿椒子 二十三、豉汁蒸排骨 二十四、干炒牛河.....粤菜烹饪术语

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>