

<<江苏菜.初级>>

图书基本信息

书名：<<江苏菜.初级>>

13位ISBN编号：9787504536372

10位ISBN编号：7504536377

出版时间：2003-3-1

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：徐宝林

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>

<<江苏菜.初级>>

内容概要

本书由江苏菜系的组成及特点、鉴定基本要求、鉴定菜肴制作和附录4部分组成。其中鉴定菜肴部分收集了江苏省各地区初级中式烹调师考核菜品39个,内容涉及炸、熘、炒、烧、余、炆、拌和冷菜刀工处理与摆拼方法等适合初级中式烹调师的技能操作及要求。结合培训与自学特点,在每个鉴定菜品后均有评分表,供读者自评。

<<江苏菜.初级>>

书籍目录

第一部分 江苏菜系的组成及特点

第二部分 鉴定基本要求

一 鉴定场地基本条件

二 考生须知

第三部分 鉴定菜肴

一 红炒鱼片

二 滑炒玉兰片

三 青椒鱼丝

四 红烧鱼块

五 酥?

鲫鱼

六 荷包鲫鱼

七 老烧鱼

八 软炸鱼条

九 糟熘鱼片

十 炝虎尾

.....

附录一 鉴定场地设备、工具

附录二 烹饪名词术语

<<江苏菜.初级>>

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>