

<<中式烹调工艺基础>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调工艺基础>>

13位ISBN编号：9787504541659

10位ISBN编号：7504541656

出版时间：2004-1

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：高山

页数：217

字数：296000

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>

## <<中式烹调工艺基础>>

### 内容概要

本书是2002年度北京市高等教育精品教材立项项目，由项目负责人高山(北京联合大学旅游学院)负责组织实施。

本书内容涉及新鲜原料基础加工、腌制和脱水干制原料基础加工、原料加工成型、菜品配置与命名、原料在加热过程中的变化、前期预热处理与基础汤汁制作、着衣与增稠工艺、味觉调理工艺、热菜制作工艺、菜肴盛装设计，涵盖了从基础原料加工到菜肴成品定型整个工艺过程。

本书知识内容采用模块式结构，文中采用大量图片，突出了烹调技术的直观性和实用性，适合高等职业教育烹饪专业学生和广大烹饪爱好者使用。

## <<中式烹调工艺基础>>

### 书籍目录

1单元 新鲜原料基础加工 1.1 新鲜蔬菜原料的基础加工 1.2 新鲜畜禽原料的基础加工 1.3 动物性水产原料的基础加工  
2单元 腌制和脱水干制原料基础加工 2.1 腌制原料的基础加工 2.2 脱水干制原料的基础加工  
3单元 原料加工成型 3.1 动物性原料的分割加工成型 3.2 原料切割加工成型 3.3 原料综合加工成型  
3.4 蓉胶的加工  
4单元 菜品配置与命名 4.1 菜品配置 4.2 菜品命名  
5单元 原料在加热过程中的变化  
5.1 烹制加热过程中的热传递现象 5.2 原料在烹调过程中的理化变化  
6单元 前期预处理与基础汤汁制作 6.1 前期预处理方式 6.2 基础汤汁的制作  
7单元 着衣与增稠工艺 7.1 着衣处理 7.2 挂浆处理 7.3 挂糊处理 7.4 粘挂包裹处理 7.5 芡汁和增稠处理  
8单元 味觉调理工艺 8.1 人体生理味觉 8.2 调理滋味 8.3 调料的品种及存放管理 8.4 基础调味 8.5 正式调味 8.6 辅助调味  
9单元 热菜制作工艺 9.1 菜肴制作工艺概述 9.2 炒 9.3 爆 9.4 溜 9.5 炸 9.6 烹 9.7 煎 9.8 烧 9.9 扒 9.10 焖 9.11 炖 9.12 烩 9.13 灼 9.14 煮 9.15 余 9.16 焗 9.17 蒸 9.18 涮 9.19 烤  
10单元 菜肴盛装设计 10.1 盛器选择 10.2 盘饰设计 10.3 传统装饰图案纹样和颜色具有的象征意义

<<中式烹调工艺基础>>

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>