

<<烹饪基础知识>>

图书基本信息

书名：<<烹饪基础知识>>

13位ISBN编号：9787504722287

10位ISBN编号：7504722286

出版时间：2004-10

出版时间：中国物资出版社

作者：郭志鹏

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>

<<烹饪基础知识>>

内容概要

民以食为天，我国饮食文化源远流长，烹调技术博大精深。

《高级酒店服务与管理专业主干课系列教材：烹饪基础知识（新版）》作为高级酒店服务与管理专业的系列配套教材，对我国的烹饪饮食从原料选用、制作方法以及营养特点，进行综合性的论述，同时又介绍了西式菜点的特点、制作方法及烹饪原料知识，是培养酒店服务与管理专业复合性人才的必修基础课，《高级酒店服务与管理专业主干课系列教材：烹饪基础知识（新版）》是中高职院校必修教材，也可供酒店职业培训学习选用。

<<烹饪基础知识>>

书籍目录

第一章 中国烹饪概述?第一节 烹饪的意义?第二节 中国烹饪的起源和发展?第三节 中国烹饪的基本特点
第四节 中国烹饪的基本工艺流程??第二章 烹饪原料知识?第一节 烹饪原料的概念和分类?第二节 畜禽类
第三节 水产品?第四节 蔬菜和果品?第五节 干货制品?第六节 调味品?第三章 烹饪原料成形与配菜?第一节 原
料成形?第二节 配菜的作用与方法?第三节 菜品命名?第四章 热菜烹调方法?第一节 水烹法?第二节 油烹法
第三节 汽烹法?第四节 其它烹调法??第五章 冷菜烹调方法?第一节 拌、炆、腌?第二节 酱、卤、熏、冻
第三节 烧烤?第六章 菜肴盛装知识?第一节 菜肴装盘的基本要求与方法?第二节 盛菜器皿的种类与用途?
第三节 盛器与菜肴配合的原则??第七章 中国烹饪主要菜系?第一节 中国菜系的划分?第二节 我国主要地方
菜系?第三节 少数民族菜系?第四节 其他风味菜系??第八章 面点基础知识?第一节 面点的起源与演变?第
二节 面点的种类、流派和特点?第三节 风味面点简介??第九章 筵席知识?第一节 筵席的意义与作用?第二
节 筵席的形成与发展?第三节 筵席的种类与特点?第四节 筵席的结构、配制和制作?第五节 筵席菜单实例??
第十章 西餐知识?第一节 西餐概述?第二节 西式菜品?第三节 西式糕点?第四节 西餐形式?参考文献

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>