

<<食堂炊事工作>>

图书基本信息

书名：<<食堂炊事工作>>

13位ISBN编号：9787506504270

10位ISBN编号：7506504278

出版时间：1988-09

出版时间：解放军出版社

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>

<<食堂炊事工作>>

书籍目录

目录

第一章 概论

第一节 炊事工作的意义

第二节 炊事工作的基本任务和要求

第二章 营养与卫生

第一节 营养素的种类与功用

第二节 营养素的需要量 来源及保护

第三节 饮食卫生

第三章 烹饪原料

第一节 烹饪原料的种类

第二节 烹饪原料品质鉴别

第三节 原料的保管

第四节 原料的初步加工

第四章 烹调基础知识

第一节 烹调的意义和作用

第二节 火候

第三节 调味

第四节 刀工与配料

第五节 挂糊 上浆与勾芡

第六节 装盘

第七节 菜肴定名

第五章 烹调方法

第一节 炒、爆、熘、炸、烹

第二节 熬、炖、煨、焖、烧、煮

烩、酥、靠、扒

第三节 氽、涮

第四节 煎、塌、贴

第五节 酱、卤、熏、烤

第六节 腊、冻、腌

第七节 蒸、酿、羹

第八节 拌、炆

第九节 拔丝、挂霜、冰霜、蜜汁

第六章 主食制作

第一节 米饭制作

第二节 面食制作

第三节 粗粮细作

第七章 食堂管理

第一节 食堂管理的一般要求

第二节 建立健全伙食管理制度

第三节 开展先进食堂活动

第八章 节约与生产

第一节 厉行节约 杜绝浪费

第二节 开展业余生产

<<食堂炊事工作>>

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>