

<<厨艺培训经典教程>>

图书基本信息

书名：<<厨艺培训经典教程>>

13位ISBN编号：9787536458840

10位ISBN编号：7536458843

出版时间：2006-1

出版时间：四川科技

作者：潘涛

页数：372

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>

<<厨艺培训经典教程>>

内容概要

本书借鉴了美国烹饪学院、法国都凯酒店学院技能教材的编排方法，即按每天的教学进度排序，而不是我国传统教材按学科或工种的系统性排序，从而具有更强的针对性和实用性，特别适用于三月制短期职业技能培训，也可作为川菜及烹饪爱好者的自学教材。

<<厨艺培训经典教程>>

书籍目录

第一周 星期一 一、概述 二、刀工基础知识 星期二 一、面点的概念 二、面点的分类
 三、面点制作的工艺流程 四、面点制作的基础操作技能 星期三 一、刀法 二、刀工成型规格
 星期四 一、食品雕刻概述 二、食品雕刻的表现形式 三、食品雕刻的材料和刀具 星期五
 基本技能练习 星期六 一、果蔬类原料的初加工 二、禽类原料初加工 三、家畜内脏的初加工
 四、水产品的初加工 第二周 星期一、部位取料 二、整料出骨 星期二 一、面团调制工艺
 二、馅心、面臊制作工艺 三、面点成型工艺 四、面点熟制工艺 星期三 花形原料的切法
 星期四 雕刻的学习 星期五 刀工练习 星期六 一、干货原料涨发的意义和基本要求 二、干货原
 料的涨发方法 第三周 星期一 常见干货原料的涨发实例 星期二 钟水饺 龙抄手 担担面 星期
 三 一、菜肴的配料 二、火候 星期四 雕刻的学习 荷花 百合花 马蹄莲 星期五 刀工
 练习 星期六 一、味觉及其特性 二、味的分类 三、调味的基本原则 四、复制调味品的制
 作方法 五、调味品的盛装保管与合理放置 第四周 星期一 凉菜味型 红油味 蒜泥味 麻
 辣味 酸辣味 星期二 鱼羹汤面 鸡丝凉面 赖汤圆 星期三 凉菜味型 姜汁味 椒麻
 味 怪味 鱼香味 星期四 雕刻的学习 金盏菊 大理花 菊花 星期五 刀工练习 星
 期六 凉菜味型 成鲜味 芥末味 麻酱味 糖醋味 第五周 星期一 热菜味型 鱼香味
 糖醋味 荔枝味 麻辣味 第六周 第七周 第八周 第九周 第十周 第十一周 第十二周 烹饪实验室管理
 条例 烹饪实验室安全制度 后记 主要参考书目

<<厨艺培训经典教程>>

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>