第一图书网, tushu007.com

<<实用烹饪技术>>

图书基本信息

书名：<<实用烹饪技术>>

13位ISBN编号：9787536920484

10位ISBN编号：7536920482

出版时间：1998-10

出版时间：陕西科学技术出版社

作者：李常友，李谦 主编

页数：306

字数：250000

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

内容概要

本丛书以培养现代烹饪师为目标，以最新视觉，全面系统地介绍了现代烹任理论和技术，在编写上力求理论联系实际，使其知识性、实用性、可操作性强。
丛书即可作为烹饪培训班的教材和教学参考，也可供各级烹调师自学提高用，也是烹饪爱好者的良师益友。

<<实用烹饪技术>>

书籍目录

第一章　烹饪概述 第一节　烹饪的概念 第二节　中国烹饪的概况 思考题第二章　饮食机具使用常识 第一节 我国饮食机具的发展与分类 第二节　常用的饮食机具设备 第三节　饮食机具的安全使用 思考题第三章　切配技术 第一节　刀工技术 第二节　配菜技术 思考题第四章　烹饪原料的初步加工 第一节　疏菜的初步加工 第二节　水产品的初步加工 第三节　禽类的初步加工 第四节　家畜类的初步加工 第五节　分档取料 第六节 整料去骨 第七节　干货原料涨发 思考题第五章　食品雕刻 第一节　食品雕刻的刀具与原料 第二节　食品雕刻的步骤与方法 第三节　雕刻实例与保藏 思考题第六章　防火调技术基础知识 第一节　烹调的要领及设备 第二节　烹调的操作与火候 第三节　调味与味型 第四节　挂糊、上浆、勾芡 思考题第七章　烹调方法 第节　热菜常用烹调方法 第二节　凉菜的制作方法 第三节　其它烹调技法 思考题第八章　菜肴的拼摆与装盘 第一节　热菜的装盘与摆放 第二节　冷菜的拼摆与装盘 思考题第九章　餐饮成本核算 第一节　成本核算知 第二节　筵席的成本核算 思考题第十章　筵席知识 第一节　宴会概述 第二节　宴席菜点的配置 第三节　菜单 思考题第十一章 厨房管理常识 第一节　管理概述 第二节　厨房专业技术管理 思考题第十二章 西餐常识 第一节　西餐的概念 第二节　西餐常见菜式及特点 第三节　西餐烹调知识 思考题

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