

<<考试冲刺营养菜谱>>

图书基本信息

书名：<<考试冲刺营养菜谱>>

13位ISBN编号：9787543925199

10位ISBN编号：7543925192

出版时间：2005-4

出版时间：上海科学技术文献出版社

作者：朱长云 张仁庆

页数：223

字数：172000

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>

<<考试冲刺营养菜谱>>

内容概要

本人从事烹饪工作及餐饮管理工作20多年来，在传统加工工艺与现实实践中，大胆进行有益尝试与改革、创新，获得了一定的成绩。

在培训厨师和教学方面提出新的观点，使其“学有所用，学有所长”，多次在电视台、报刊上发表文章。

近年来，本人兼任学生营养餐专业公司、快餐公司厨务顾问、技术部顾问等职，为中餐在学生营养餐及中式快餐方面作出了一定贡献，已研究并投入生产制作的品种产品有十几种。

本书营养分析中的营养素是根据卫生部学生营养餐的要求制作的，同时也适用于待考的学生，营养成分的分析非常准确，具有科学性。

<<考试冲刺营养菜谱>>

作者简介

朱长云，男，汉族，大专文化，1964年9月出生，祖籍河北枣强。

曾历任主厨、主管、厨师长、宴会任主厨、主管、厨师长、宴会设计师等职。

现任中国烹饪协会会员、中央国家机关烹饪协会理事、首都保健营养美食学会理事、北京食品学会会员、餐饮业国家职业技能竞赛裁判员、全国餐饮

<<考试冲刺营养菜谱>>

书籍目录

第一章 概述 一、中外学生配餐的现状与典型管理经验 二、食物中的“黄金搭档” 三、临考学生有哪些生活特点 四、学生配餐有哪些特点 五、为什么学生早餐不可忽视 六、专家对学生饮食有哪些建议 七、怎样的合理营养能为考生减压 八、学生营养午餐应当怎样做第二章 学生营养的配餐方案 一、怎样确保营养平衡 二、怎样注意饮菜的适口性 三、怎样强调食物的多样化 四、怎样掌握食物适宜的定量 五、怎样讲求经济效益第三章 菜肴制作与营养分析 大豆黄酱焖兔肉 兔肉炖豆泡 三鲜烩兔肉圆 兔肉烧鸽蛋 鲜蘑黄酒煨兔肉 兔肉炖芸豆 兔肉凤眼丸子 清炖双味肉 咖喱兔肉 香辣鸡丁 香菇红烧鸡翅 鸡肉炖蘑菇 鸡肉炖烤麸 鸡肉凤眼丸子 香炸鸡腿 菠萝鸡圆 枣生栗子鸡 杏仁鸡排 鸡块炖芸豆 五彩鸡丝 茄汁松仁鸡米 鸡片炒双耳 火腿熘鸡片 鲜蘑什锦鸡圆 洋葱咖喱凤翅 草菇焖鸡翅 芝麻鸡排……后记

<<考试冲刺营养菜谱>>

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>