

<<川菜烹饪技术基础>>

图书基本信息

书名：<<川菜烹饪技术基础>>

13位ISBN编号：9787561426630

10位ISBN编号：7561426631

出版时间：2003-11

出版时间：第1版 (2003年1月1日)

作者：张刚

页数：310

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>

<<川菜烹饪技术基础>>

内容概要

本丛书是由在川菜发展史上具有重要地位且对烹饪理论、文化特别有研究的新川菜企业成都巴国布衣餐饮发展有限公司及其属下的四川巴国布衣烹饪技术学院组织编写的。

具有理论上的完整性、可操作的实用性以及鲜明的时代性的特点。

烹调学是一门研究人们日常食物供给技术的学问。

烹调作为人们日常生活的重要活动之一，其科学、文化、艺术的特征已普遍为人们所认识。

本书主要介绍了川菜烹饪技术基础，加工的基本原则、干货原料的涨发、刀工技术、整料出骨与部位及取料等内容。

<<川菜烹饪技术基础>>

书籍目录

前言第一章 烹调技术的基本功 第一节 烹调技术的特点 第二节 烹调技术的基本功的意义、内容和训练要求第二章 烹调原料的初加工技术 第一节 烹调原料初加工的基本原则 第二节 蔬菜的初加工 第三节 家禽类的初加工 第四节 家禽类的初加工 第五节 水产类的初加工第三章 干货原料的涨发 第一节 干料涨发的意义和要求 第二节 干料涨发的原理和方法 第三节 干货原料的涨发实例第四章 刀工技术 第一节 刀工的意义与要求 第二节 刀具设备及其基本操作知识 第三节 常用刀法 第四节 刀法的运用和原料成形 第五节 刀工的美化 第六节 调味原料小宾俏的成形第五章 整料出骨与部位及取料 第一节 整料出骨 第二节 部位取料的意义和要求 第三节 猪肉的整料出骨 第四节 猪肉的分类 第五节 牛肉的分部位取料及用途 第六节 羊肉的分部位取料及用途 第七节 禽肉的整料出骨 第八节 鸡肉的分部位取料及用途 第九节 整鱼出骨 第十节 常用水产品的出肉方法第六章 原料的精加工 第一节 制糝 第二节 制汤 第三节 工艺菜原料加工 第四节 工艺凉菜 第五节 工艺热菜 第六节 食品雕刻第七章 烹调基本技术第八章 调味知识第九章 凉热菜的烹调方法及运用第十章 冷热菜装盘第十一章 厨房设备和用具

<<川菜烹饪技术基础>>

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>