

<<西餐制作技术>>

图书基本信息

书名：<<西餐制作技术>>

13位ISBN编号：9787561544150

10位ISBN编号：7561544154

出版时间：2012-12

出版时间：厦门大学出版社

作者：曾永福，王作鏊

页数：175

字数：300000

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>

<<西餐制作技术>>

内容概要

《高职高专旅游大类十二五规划教材：西餐制作技术》是福建省高职高专十二五规划教材，它不仅适用于高职高专烹饪工艺专业学生的使用，也适用于中职校烹饪专业的学生，是中、高职烹饪专业的专业课实训教材之一。

本教材力图系统地、全面地阐述西餐制作的基础理论、基础知识和基本技能，内容覆盖面较广，在保证知识连贯性的基础上，主要着眼于基本技能的操作，各章节在编写中都力求精练，突出针对性、实用性和实效性。

<<西餐制作技术>>

书籍目录

- 第一章 西餐概述
 - 第一节 西餐的概念与发展概况
 - 第二节 西餐的主要菜式和风味特点
- 第二章 西餐基础知识
 - 第一节 西餐厨房设置
 - 第二节 西餐厨房常用设备及工具
- 第三章 西餐原料知识
 - 第一节 家畜肉
 - 第二节 家禽和野味
 - 第三节 水产品
 - 第四节 肉制品和乳制品
 - 第五节 蔬菜和果品
 - 第六节 谷物类原料
 - 第七节 西餐调味品和烹调用酒
- 第四章 西餐原料加工技术
 - 第一节 西餐操作基本技法
 - 第二节 蔬菜类原料的加工
 - 第三节 肉类原料的加工
 - 第二三节 禽类原料的初加工
 - 第四节 水产品原料的初加工
- 第五章 西餐常用烹调方法
 - 第一节 烹调过程中的热传导方式
 - 第二节 原料的初步热加工方法
 - 第三节 用水传热的烹调方法
 - 第四节 用油传热的烹调方法
 - 第五节 用空气传热的烹调方法
- 第六章 开胃菜、沙拉和汤
 - 第一节 开胃菜
 - 第二节 沙拉
 - 第三节 清汤类
 - 第四节 茸汤类
 - 第五节 奶油汤类
 - 第六节 浓肉汤类
 - 第七节 蔬菜汤类
 - 第八节 海鲜汤类
 - 第九节 冷汤类
- 第七章 基础汤与少司
 - 第一节 基础汤
 - 第二节 少司
- 第八章 配菜
 - 第一节 配菜基础知识
 - 第二节 配菜制作
- 第九章 热菜
 - 第一节 海鲜类菜肴制作实例
 - 第二节 肉类菜肴制作实例

<<西餐制作技术>>

第三节 家禽类菜肴制作实例

第十章 甜食制作

附：西餐常用英语词汇

参考文献

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>