

<<创新菜点开发与设计>>

图书基本信息

书名：<<创新菜点开发与设计>>

13位ISBN编号：9787563712137

10位ISBN编号：7563712135

出版时间：2004-10

出版时间：旅游教育出版社

作者：邵万宽

页数：164

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>

<<创新菜点开发与设计>>

内容概要

本书在编写过程中，从菜品创新的多角度出发，提出了新菜品的发展方向，并对新菜点开发的程序和原则、地方菜的开发、新原料的利用、调味品的组合、造型工艺的变化、乡土菜的提炼、菜点结合、中西菜结合、面点工艺的革新、器具的出新等内容进行了具体分析。

本书是作者多年来对菜品创新研究成果的总结，与以往烹饪专业教材相比，具有以下突出特点：第一，这是一本全新的烹饪教材，它是随着时代的发展、企业的需求而问世的，适应了社会需求。

第二，本书不是纯理论性的阐述，而是结合现代餐饮特点和经营需要，将理论与实践有机结合。既有理论指导，又有操作实例；既有实践经验总结，也有创新思路的开启。

第三，本书条理清晰，适应面广。

作为菜品创新之书，它不仅适用于旅游烹饪院校学生，而且也适合于广大在职烹调师开发创新菜品参考之用。

<<创新菜点开发与设计>>

书籍目录

第1章 中式菜点的开发思路 学习目标 第一节 餐饮发展与菜点开发 第二节 继承传统与开拓创新 第三节 菜品创新的基本原则 第四节 新菜点开发的基本程序 第五节 地方菜品的开发与制作 本章小结 思考与练习第2章 食物原料的采集与利用 学习目标 第一节 烹饪原料的引用与开发 第二节 改变原料出新菜 本章小结 思考与练习第3章 调味技巧的组合与变化 学习目标 第一节 调味品及其配制 第二节 味的变化与组合 第三节 味型的传承与创意 本章小结 思考与练习第4章 乡土菜的引进与提炼 学习目标 第一节 乡土菜品的地位与风格 第二节 取之不尽的乡土美食之源 第三节 乡土菜的引用与开发 本章小结 思考与练习第5章 菜点合一的创作风格 学习目标 第一节 菜点互鉴拓展新品种 第二节 菜点交融开创新风味 第三节 菜点结合的制作特色 本章小结 思考与练习第6章 中西菜烹饪技巧的结合 学习目标 第一节 中外饮食文化的交流 第二节 中西合璧菜的制作特色 第三节 中西结合肴馔的运用 本章小结 思考与练习第7章 热菜造型工艺的变换 学习目标 第一节 热菜造型的制作原则 第二节 包制工艺的出新 第三节 卷菜工艺的制作技巧 第四节 夹、酿、沾工艺的变化 本章小结 思考与练习第8章 面点工艺的开发与革新第9章 器具与装饰手法的变化第10章 创新菜点思路探寻主要参考书目后记

<<创新菜点开发与设计>>

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>