第一图书网, tushu007.com

<<厨房器具与设备>>

图书基本信息

书名：<<厨房器具与设备>>

13位ISBN编号：9787564107864

10位ISBN编号：7564107863

出版时间：2007-8

出版时间：东南大学出版社（南京东南大学出版社）

作者：曹仲文

页数：256

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

本书主要阐述餐饮工作者在厨房工作中涉及的主要设备的基本结构、工作原理，强调正确的操作使用和维护保养，介绍如何根据烹饪工艺的要求对设备进行合理选型，以及设备在操作间内的合理布局和设备管理的基础知识等。
全书分七章：烹饪器具；厨房初加工设备；厨房热加工设备；厨房冷加工设备；厨房辅助设备系统；厨房设备管理；厨房设计。
典型设备的选择上既反映目前烹饪行业的现状，又介绍了新型、先进的烹饪设备，突出高职教材“实际、实用、实践”的原则，使设备能更好地为工艺服务。
该书主要作为旅游类高等职业技术院校的教材，也可做广大厨房和餐饮工作者的技术培训资料．还可供厨房设备行业人员参考。

<<厨房器具与设备>>

书籍目录

绪论 一、厨房器具与设备的定义与分类 二、厨房器具与设备在厨房烹饪工作及餐饮中的作用 三、我国厨房器具及设备的现状和发展方向 四、厨房设备的工作条件、特点及厨房工作者学习本门课程的意义第一章 烹饪器具 第一节 概述 一、烹饪器具的概念及分类 二、中国古代烹饪器具的起源与发展 第二节 器具材料 一、非金属材料 二、金属材料 第三节 烹饪器具的种类和用途 一、餐饮器具 二、烹调器具 第四节 常用烹饪器具的选用与维护 一、常用餐饮器具的选用与维护 二、烹调器具的选用与维护第二章 厨房初加工设备 第一节 果蔬原料初加工设备 一、果蔬原料粗加工设备 二、果蔬原料细加工设备 第二节 肉类原料初加工设备 一、肉类的解冻 二、肉类切配设备 三、肉类斩拌设备 第三节 主食初加工设备 一、面食初加工设备 二、成型加工设备 三、大米初加工设备第三章 厨房热加工设备 第一节 概述 一、传热的基本方式 二、炉灶的生命历程 三、厨房热加工设备的分类 四、厨房加热设备的要求 第二节 燃气热设备 一、燃气 二、燃气具基本结构 三、典型燃气热设备 第三节 燃油和蒸气热设备 一、燃油热设备 二、蒸气热设备 第四节 厨房电热设备基础 一、厨房电热设备发展简况 二、电热材料 三、绝热、绝缘材料 四、电热元件 五、控制元件 第五节 厨房电热设备 一、电阻式加热设备 二、红外线电加热设备 三、微波加热设备 四、电磁感应加热设备(电磁灶)第四章 厨房冷加工设备 第一节 概述 一、制冷的概念 二、制冷方法 第二节 制冷原理和设备 一、压缩式制冷原理及设备 二、电子冷藏箱 三、新型快速冻结设备 第三节 常用厨房冷加工设备 一、电冰箱 二、冷柜的使用与维护 三、小型冷库的使用与维护 四、其他冷加工设备第五章 厨房辅助设备系统 第一节 排油烟设备 一、抽油烟机 二、排气扇 三、普通排油烟系统……第六章 厨房设备管理第七章 厨房设计参考文献

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