

<<集体伙食菜肴标准化制作教程>>

图书基本信息

书名：<<集体伙食菜肴标准化制作教程>>

13位ISBN编号：9787564314026

10位ISBN编号：7564314028

出版时间：2011-11

出版时间：西南交通大学出版社

作者：党恩成

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>

<<集体伙食菜肴标准化制作教程>>

内容概要

本书在编写过程中首先考虑了冬季原料供应的实际情况及部队采购的特点，兼顾了各种口味及合理膳食营养的需求，侧重西南地区地方饮食特色。

本书筛选了50道主菜、8道汤菜和5道主食，原料方面选择了禽畜肉、水产品、豆制品、蛋类、蔬菜类、粮谷类等常用原料，制作方法囊括了烧、炒、爆、烩、炸、卤、炖等常见的烹调方法，同时兼顾了部队日常保障和野战条件下的实际操作环境，通过编委会多次的讨论、实验、测试，最终确定了制作成菜相应的原料质量、操作程序、成菜标准和营养成分。

本书结构合理，内容实用，例创新，针对性、实用性和操作性强，对于部队伙食制作人员易学易懂易操作，是一本具有前瞻性的培训教材。

<<集体伙食菜肴标准化制作教程>>

书籍目录

使用说明
菜花肉丝
青笋肉片
大白菜烩肉丝
宫保肉丁
佛手瓜肉丁
玉米炒卤肉
西芹肉片
木耳肉片
锅酥肉
猪肉炖粉条
豆筋烧酥肉
土豆烧排骨
鸡米芽菜
豆豉仔鸭
豉椒仔鸡
冬瓜烧鸡腿
海带焖大雁
黄焖仔兔
清烧牛肉
水煮牛肉
三鲜牛肚
红烧牛肉
萝卜焖羊肉
腊肉花菜
腊肉莲白
腊肉青元
腊肉蒜薹
豉椒鱼
豆腐炖鱼块
韭菜八爪鱼
泡菜鱼

.....

<<集体伙食菜肴标准化制作教程>>

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>