第一图书网, tushu007.com

<<食堂烹饪指南>>

图书基本信息

书名：<<食堂烹饪指南>>

13位ISBN编号：9787800222245

10位ISBN编号：7800222241

出版时间：2001-06-01

出版时间：金盾出版社

作者：叶连海等编

页数：255

字数：169400

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

<<食堂烹饪指南>>

内容概要

《食堂烹饪指南》是一本专供从事机关、部队、学校、厂矿等企事业单位食堂工作的管理人员、厨师、炊事员使用的烹饪用书。
书中介绍了220种大锅菜、106种劳素凉菜、14种酱腌咸菜、32种常用面点、4种喜庆套菜、10组一般客饭的烹调方法。
此外还简要介绍了食品的烹饪方法等。
全书内容丰富实用，通俗易懂，便于掌握，对提高炊管人员的管理、技术水平，改进服务质量，增加主副食花色品种，都有一定的参考价值。

<<食堂烹饪指南>>

书籍目录

一、食品营养与饮食卫生 （一）营养素的功用、来源及缺乏症 （二）人体所需营养素的供给量 （三）食物所含营养成分的计算方法 （四）饮食卫生 （五）常见食物中毒及预防方法二、食品的鉴别与保管 （一）食品的品质鉴别 （二）主食的保管方法 （三）副食的保管方法 （四）几种常用蔬菜的保管方法 （五）冬贮蔬菜的保管方法三、集体食堂的配膳方法 （一）简易的配膳方法 （二）四季食谱的编制方法 （三）成本核算的计算方法四、掌握烹调方法制作美味佳肴 （一）烹调的作用 （二）烹调的要领 （三）调味原则和方法 （四）大锅菜的烹调方法五、常用的集体食堂盆菜谱（以下盆菜均为20份量） （一）素菜类 醋熘白菜 酸辣白菜 麻辣白菜 辣白菜 炒白菜丝 酱烧白菜 素熬白菜粉 素炒小白菜 腐竹由菜 素炒卷心菜 糖醋卷心菜 椒油卷心菜丝 麻辣卷心菜 青椒卷心菜丝 素炒茄丝 青酱茄 素烧茄子 油焖茄子 炒土豆丝 炒土豆青椒片 素焖土豆 酸辣土豆 素烧土豆 熘土豆丸子 素烧水萝卜 香菜烧白萝卜 油酥萝卜 红烧冬瓜 炒黄豆芽 炒绿豆芽 素焖扁豆 素炒豇豆 素炒芹菜 青椒炒黄瓜 花椒油莴笋丝 素炒菠菜 （二）豆制品菜类 肉末炒豆腐 肉末辣豆腐 麻辣豆腐 烧冻豆腐 酱汁豆腐 五丁豆腐 大葱烧豆腐 虾子豆腐……六、集体食堂常用面点七、喜庆套菜八、一般客饭举例（每份2菜）

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