

<<中式热菜制作>>

图书基本信息

书名：<<中式热菜制作>>

13位ISBN编号：9787810842242

10位ISBN编号：7810842242

出版时间：2003-3-1

出版时间：第1版 (2003年3月1日)

作者：王勇,吕懋国

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>

## <<中式热菜制作>>

### 内容概要

烹饪专业主干课系列教材。

中国烹饪历史悠久，博大精深，是中华民族优秀文化之瑰宝。

中国在世界享有“烹饪王国”、“餐饮王国”的美誉。

改革开放以来，中国餐饮业百花吐妍，人才辈出，取得了长足的进步，已成为商贸旅游产业的支柱之一。

中国已加入WTO，餐饮业面临着新的机遇和挑战。

为了与时俱进，弘扬精华，创新发展，教育部“面向21世纪职业教育课程改革和教材建设规划”研究与发展项目将烹饪专业列入重点建设

## <<中式热菜制作>>

### 书籍目录

#### 第1章 热菜烹调概述

##### 学习目标

##### 1 热菜烹调工艺

##### 2 热菜烹调方法的分类法

#### 第2章 水作传热介质的烹调法

##### 学习目标

##### 1 烧

##### 2 扒

##### 3 煨

.....

#### 第3章 油作传热介质的烹调法

#### 第4章 蒸汽作传热介质的烹调法

#### 第5章 辐射作传热介质的烹调法

#### 第6章 其他烹调法

#### 第7章 传统名菜的制作

#### 第8章 筵席基础知识

#### 主要参考书目

<<中式热菜制作>>

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>