

<<西餐工艺>>

图书基本信息

书名：<<西餐工艺>>

13位ISBN编号：9787040124736

10位ISBN编号：7040124734

出版时间：2003-7

出版时间：高等教育出版社

作者：郭亚东 编

页数：178

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>

## <<西餐工艺>>

### 内容概要

《新世纪高职高专教改项目成果教材：西餐工艺（附光盘）》是教育部新世纪高职高专教育人才培养模式和教学内容体系改革与建设项目成果，由教育部高职高专教育专业教学改革试点院校编写。主要内容包括西餐厨房、西餐原料、原料加工工艺、烹调基础工艺、热少司、头盘制作、汤菜制作工艺、热菜制作工艺、早餐与甜食、西餐送餐方式与菜单设计、西方名菜制作工艺。

《新世纪高职高专教改项目成果教材：西餐工艺（附光盘）》可作为高等职业院校、高等专科学校、成人高等院校、本科院校高职教育烹饪专业学生学习用书，也可供五年制高职学校、中等职业学校及其他有关人员学习、参考。

## &lt;&lt;西餐工艺&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论 第一节 西餐与西方餐饮文化 第二节 西餐发展概况 第三节 西餐主要菜式的形成与特点第一章 西餐原料 第一节 家畜肉 第二节 畜肉制品 第三节 水产品 第四节 家禽与野味 第五节 乳与乳制品 第六节 酒类 第七节 调味品第二章 西餐厨房 第一节 厨房设置 第二节 常用设备 第三节 常用工具第三章 原料加工工艺 第一节 刀工技术 第二节 蔬菜原料初加工工艺 第三节 肉类原料初加工工艺 第四节 水产品原料加工工艺第四章 烹调基础工艺 第一节 初步热加工工艺 第二节 基础汤制作工艺 第三节 配菜制作工艺第五章 热少司制作工艺 第一节 少司基础知识 第二节 少司的分类与制作第六章 头盘制作工艺 第一节 头盘基本知识 第二节 冷调味汁 第三节 沙拉类 第四节 胶冻类 第五节 冷批和冷肉类 第六节 热头盘 第七节 其他类 第八节 冷菜装盘工艺第七章 汤菜制作工艺 第一节 奶油汤类 第二节 菜蓉汤类 第三节 蔬菜汤类 第四节 鱼虾汤类 第五节 清汤类 第六节 冷汤类第八章 热菜制作工艺 第一节 用油传热的烹调方法 第二节 用水传热的烹调方法 第三节 用空气传热的烹调方法第九章 早餐与甜食 第一节 早餐 第二节 甜食第十章 西餐供餐方式与菜单设计 第一节 一般供餐方式与菜单设计 第二节 宴会供餐方式与菜单设计第十一章 西方各国名菜制作工艺 第一节 法国名菜 第二节 意大利名菜 第三节 俄罗斯名菜 第四节 美国名菜 第五节 英国名菜 第六节 德国名菜参考书目

## <<西餐工艺>>

### 编辑推荐

西餐传入我国已有百余年的历史。

但由于种种原因，在我国的餐饮市场上一直未占有太大份额。

自改革开放以来，随着我国经济的发展，餐饮业发展尤为迅速，西餐在我国也有了较快的发展，尤其是进入本世纪以来，西餐业由原来的少数几个大城市逐渐向全国各地发展，并有不断上升的趋势。

因此，培养西餐专职人员，尤其是大批高等职业技术人才已势在必行，本教材正是为了适应这种社会需求而编写的。

《西餐工艺》一书共分十一章，全书由郭亚东主编。

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>