

<<现代粤菜烹饪原料知识>>

图书基本信息

书名：<<现代粤菜烹饪原料知识>>

13位ISBN编号：9787111132875

10位ISBN编号：7111132874

出版时间：2004-1

出版时间：机械工业出版社

作者：沈为林

页数：234

字数：195000

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>

## <<现代粤菜烹饪原料知识>>

### 内容概要

本书主要介绍粤菜制作过程中常用的原料及调味料的有关知识,包括海鲜、干货、药材、蔬菜与水果、家禽家畜、调味料等几个部分,文中以具体的品种为例,对每个品种的名称、产地、特点、质量鉴别、用途等均进行了详细的介绍,对一些新进入烹饪领域的原料与用料也做了简要介绍,部分品种还配有彩色配图。

本书主要作为烹饪专业的高职高专和中职学生学习烹调原料知识的教材,也有助于从事粤菜烹调工作的人员在进行原料采购、使用过程中更好地认识不同原料的特性,正确地使用原料与调味料。同时,为烹饪行业的初学者能够更好地认识和使用原料也可提供一定的帮助。本书还可作为烹调爱好者采购、使用烹饪原料的参考书。

## <<现代粤菜烹饪原料知识>>

### 作者简介

沈为林，男，43岁，本科学历，烹调高级技师。  
在国内多家酒店从事烹饪及酒店管理工作，有较丰富的烹饪理论与实践经验，现任广东白云职业技术学院酒店专业教研组长。  
曾参加由国家劳动和社会保障部组织的《全国职业技能培训教材 粤菜部分》的编写工作。

## <<现代粤菜烹饪原料知识>>

### 书籍目录

前言 编者的话 第一章 概述 第一节 粤菜概述 第二节 餐饮用料概述 复习思考题 第二章 粤菜常用干货知识 第一节 干货概述 第二节 常用干货介绍 第三节 名贵干货鉴别与涨发知识 第四节 干货涨发加工方法 复习思考题 第三章 粤菜常用海鲜 第一节 概述 第二节 常用水产品的质量鉴别方法 第三节 水产品原料的雄雌区别 第四节 各种海河鲜品种举例 第五节 海鲜加工方法简述 复习思考题 第四章 粤菜常用禽蓄及蛋类知识 第一节 概述 第二节 家禽家畜的营养成分 第三节 家畜类 第四节 家禽类 第五节 禽蛋类 第六节 粤菜常用野禽与野畜 复习思考题 第五章 粤菜常用药材介绍 第一节 概述 第二节 常用药材介绍 复习思考题 第六章 粤菜常用调味料介绍 第一节 概述 第二节 粤菜调味的作用 第三节 粤菜调味的特点 第四节 粤菜常用调味品的介绍 第七章 粤菜常用蔬菜与水果知识 第一节 蔬菜概述 第二节 蔬菜的分类 第三节 蔬菜的品种及用途 第四节 各类蔬菜的选择 第五节 常用水果类介绍 复习思考题 参考文献

<<现代粤菜烹饪原料知识>>

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>