

<<川味筵席火锅>>

图书基本信息

书名：<<川味筵席火锅>>

13位ISBN编号：9787200035865

10位ISBN编号：7200035866

出版时间：1999-03

出版时间：北京出版社

作者：乔学彬

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>

<<川味筵席火锅>>

书籍目录

目录

川菜说略

序

川味筵席

一、筵席知识

- (一) 筵宴的内涵
- (二) 酒与筵宴的关系
- (三) 筵宴的发展

二、川式筵席特征

- (一) 社交性
- (二) 艺术性
- (三) 规范性

三、筵席服务与摆设艺术

- (一) 美境美器
- (二) 摆台艺术
- (三) 筵宴服务

四、古今川式筵席种类

- (一) 古代筵宴种类
- (二) 现代筵宴种类

五、川式筵席席单组合设计

- (一) 席单设计特征
- (二) 席单设计原则
- (三) 川式筵席格式设计和名称说明

六、川式筵席席单设计实例

- (一) 传统筵席席单
- (二) 现代筵席席单

川味火锅

一、火锅设备

- (一) 热源炉的选择
- (二) 锅的选择

二、火锅原料选择及加工

- (一) 制卤汁所需的调味料
- (二) 烫煮原料的选择加工

三、火锅味碟调制

- (一) 蛋清油碟
- (二) 香油素碟
- (三) 蒜泥油碟
- (四) 蚝油碟
- (五) 豆瓣酥油碟
- (六) 泡包椒碟

四、火锅卤汁调制

- (一) 白味卤汁调制
- (二) 红味卤汁调制

五、火锅实例介绍

- (一) 传统型

<<川味筵席火锅>>

- (二) 改良型
 - (三) 药膳滋补型
- 后记

<<川味筵席火锅>>

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>