

<<西餐烹调技术>>

图书基本信息

书名：<<西餐烹调技术>>

13位ISBN编号：9787501930111

10位ISBN编号：7501930112

出版时间：2001-6-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：郭亚东

页数：242

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>

<<西餐烹调技术>>

内容概要

本书是中等职业教育教材中的一册，全书共分十章，系统全面地介绍了西餐的概念、发展，主要菜式的风味特点，常用设置设备、工具、原料、烹调的基本技能等等。

该书内容丰富，讲解深入浅出，通俗易懂，具有一定的理论性及较强的实用性，不仅是一本极佳的教材，也可供爱好者参阅。

<<西餐烹调技术>>

书籍目录

绪论 第一节 西餐的概念与发展 一、西餐的概念 二、西餐发展概况 三、西餐在我国的传播与发展 第二节 西餐主要菜式的风味特点 一、法国菜 二、意大利菜 三、英国菜 四、美国菜 五、俄国菜 六、德国菜 第一章 西餐厨房的设置与常用设备、工具 第一节 厨房的设置 一、厨房的类型 二、厨房人员的组织结构 第二节 常用设备和工具 一、炉灶设备 二、机械设备 三、制冷设备 四、厨房常用炊具 五、厨房常用刀具 思考题 第二章 西餐原料 第一节 水产品 一、淡水鱼类 二、海洋鱼类 三、贝壳类 第二节 家禽与野味 一、家禽 二、野味 第三节 肉制品与乳制品 一、肉制品 二、乳制品 第四节 调味品 一、一般调味品 二、香草调味品 第五节 烹调用酒 一、酒的分类 二、常见的蒸馏酒类 三、常用的酿制酒类 四、常用的配制酒类 五、啤酒 第六节 面点主要原料 一、面粉 二、油脂 三、糖类 四、蛋品 五、乳及乳制品 六、食品添加剂 第三章 原料加工 第四章 烹调基本技能 第五章 汤菜制作 第六章 热少司制作 第七章 热菜制作 第八章 早餐与甜食制作 第十章 冷菜制作 第十一章 面点制作

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>