

<<烹饪原料初加工技术>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料初加工技术>>

13位ISBN编号：9787501987481

10位ISBN编号：7501987483

出版时间：2012-5

出版时间：中国轻工业出版社

作者：翟昌伟

页数：94

字数：150000

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>

<<烹饪原料初加工技术>>

内容概要

本书是中职烹饪专业的专业课教材之一，旨在提高学生对各种原料加工技术上的认识和掌握，提高对原料的加工水平。

本书所讲授的内容，是烹饪专业不可缺少的重要组成部分，全书从不同原料的初加工技术入手，到干货原料的涨发以及烹饪中对配菜的要求，进行了详细的综述。

对初学者来说，由易到难、由简到繁、循序渐进、逐步掌握，是学生全面了解和掌握各种原料加工技巧的好方法，为学生的就业和实际操作打下良好的基础。

<<烹饪原料初加工技术>>

书籍目录

项目一 刀工与原料成形

任务1 刀工的要求和种类

任务2 刀法

任务3 原料的成形与要求

项目二 鲜活原料的初加工

任务1 新鲜蔬菜及果品初加工工艺

任务2 禽类的初加工技术

任务3 畜类初加工技术

任务4 动物水产品初加工技术

任务5 其他动物初加工技术

项目三 原料的分档取料与整料出骨

任务1 分档取料

任务2 整料出骨

项目四 干货原料的初加工

任务1 干货原料涨发

任务2 干货原料涨发的方法

任务3 干货原料涨发实例

项目五 配菜

任务1 配菜的意义

任务2 配菜原则和基本方法

任务3 色、香、味、形、质、营养成分的配合原则

任务4 菜肴的命名

任务5 造型菜肴的配制方法与技巧

任务6 筵席菜肴的配制方法与技巧

参考文献

<<烹饪原料初加工技术>>

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>