

<<中餐烹调技术>>

图书基本信息

书名：<<中餐烹调技术>>

13位ISBN编号：9787503212000

10位ISBN编号：7503212004

出版时间：1998-06

出版时间：中国旅游出版社

作者：国家旅游局人教司

页数：149

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>

<<中餐烹调技术>>

内容概要

为了满足中等旅游教育的需要，提高教学质量，根据我司制定的旅游中等专业学校中餐烹饪专业教学计划和教学大纲，我们组织编写了该专业主要课程的教材。

本套教材既可供旅游中等专业学校中餐烹饪专业使用，其它学校的相应专业也可参用，也可作为旅游涉外饭店员工培训教材及职工自学读物。

《中餐烹调技术》一书由专旅游学校张荣春老师、浙江省旅游学校贾人卫老师、山东省旅游学校庄振东老师编写，由邵建华同志审稿。

本套教材在编写过程中，曾多次听取有关专家、教师的意见，并得到一些单位的支持和帮助，在此一并致谢。

限于时间和水平，本套教材在组织编写中可能还存在一些缺陷，敬希读者指正。

书籍目录

第一章 绪 论第一节 烹调的意义和作用第二节 烹调的起源与发展轨迹第三节 中国菜肴的特点第四节 学习烹调技术的方法和要求第二章 烹调基本常识第一节 厨房设置第二节 烹调的主要设备与工具第三节 烹调的基本操作常识第四节 烹调在菜肴制作中的地位第三章 火 候第一节 火候的意义和重要性第二节 烹调过程中的热传递第三节 加热对烹饪原料产生的作用与影响第四节 火候的掌握第四章 调 味第一节 味觉与调味第二节 味的种类第三节 几种常用调味品的加工第四节 调味的方式与掌握调味的原则第五节 调味品的盛装保管与合理放置第五章 原料的初步熟处理第一节 焯水第二节 过油第三节 走红第四节 汽蒸第六章 制 汤第一节 制汤的意义、种类和方法第二节 制汤的关键第七章 挂糊、上浆和勾芡第一节 挂糊、上浆第二节 勾芡第八章 热菜的烹调方法第一节 常用的烹调方法第二节 甜菜的烹调方法第九章 热菜的装盘第一节 装盘的基本要求及盛具的配合原则第二节 热菜装盘的方法第三节 热菜的拼盘第十章 宴席知识第一节 宴席的概念和种类第二节 宴席菜单的制定第三节 宴席的准备与上菜程序第十一章 我国主要地方菜系及风味

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>