

<<中式烹调技能训练>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调技能训练>>

13位ISBN编号：9787504534088

10位ISBN编号：7504534080

出版时间：2002-5

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：许成

页数：226

字数：229000

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>

## <<中式烹调技能训练>>

### 内容概要

本书是全国中等职业技术学校烹饪专业教材，以中式烹调炸、炒、熘、爆、煎、贴等30余种技法组织内容，通过150多种菜例，详细说明了中式菜肴的选料、工艺流程、制作过程、成品特点、操作关键技术等，概念准确、表达清楚、循序渐进、通俗易懂，具有科学性和可读性，是一本较实用的烹饪专业技能训练教材。

<<中式烹调技能训练>>

书籍目录

训练一 炸

1-1清炸

清炸鹌脯

清炸核桃腰

1-2干炸

椒盐鳊背

干炸黄鱼

1-3软炸

软炸口蘑

软炸鸡腰

1-4酥炸

香酥鸭

酥炸羊排

1-5包炸

纸包三鲜

纸包明虾

1-6香炸

麻香鱼片

面包猪排

1-7油浸

油浸鱼脯

三色贝串

1-8脆炸

脆皮银鱼

脆皮鲜奶

1-9油淋

油淋仔鸡

油泼银芽

1-10松炸

高丽鱼条

夹沙香蕉

训练二 炒

2-1生炒

生炒鳊丝

蒜茸豆苗

2-2熟炒

软兜长鱼

回锅肉

2-3清炒

清炒虾仁

清炒蟹粉

2-4滑炒

银芽鸡丝

蚝油牛柳

2-5抓炒

<<中式烹调技能训练>>

抓炒腰花  
抓炒鱼片  
2-15软炒  
炒鲜奶  
芙蓉冬瓜泥  
2-7爆炒  
爆炒胗花  
爆炒鱿鱼  
2-8煸炒  
干煸牛肉丝  
煸炒四季豆  
训练三 熘  
3-1脆熘  
糖醋鲤鱼  
菊花里脊  
3-2滑熘  
滑熘鱼丝  
五彩鸭球  
3-3软熘  
鸡粥鱼肚  
五柳鳊鱼  
3-4糟熘  
糟熘三白  
糟熘鲈鱼球  
训练四 爆  
4-1油爆  
油爆肚仁  
油爆乌花  
4-2芫爆  
芫爆散丹  
芫爆里脊  
4-3酱爆  
酱爆牛蛙  
酱爆鸭条  
4-4葱爆  
葱爆羊肉  
葱爆心花  
汤爆  
.....  
训练五 煎  
训练六 贴  
训练七  
训练八 烹  
训练九 烧  
训练十 扒  
训练十一 焖  
训练十二

<<中式烹调技能训练>>

训练十三 烤

训练十四 炖

训练十五 蒸

训练十六 烩

训练十七 煨

训练十八 氽

训练十九 煮

训练二十 涮

训练二十一 挂霜

训练二十二 蜜汁

训练二十三 拔丝

训练二十四 拌

训练二十五 炆

训练二十六 腌渍

训练二十七 卤

训练二十八 酱

训练二十九 冻

训练三十 酥

训练三十一 熏

训练三十二 醉

训练三十三 糟

训练三十四 焗

<<中式烹调技能训练>>

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>