

<<江苏菜>>

图书基本信息

书名：<<江苏菜>>

13位ISBN编号：9787504536396

10位ISBN编号：7504536393

出版时间：2003-1

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：徐宝林 编

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>

<<江苏菜>>

内容概要

《江苏菜(高级附光盘)》由江苏菜系形成的文化背景及历史发展、鉴定基本要求、鉴定菜肴制作和附录4部分组成。

其中鉴定菜肴部分收集了江苏省各地区高级中式烹调师考核菜品37个,内容涉及清炖、黄焖、清蒸、汤爆、拆烩、油养、滑炒等火候要求较高、技术难度较大的特殊烹调方法和花式菜品的加工等适合高级中式烹调师的技能操作及要求。

结合培训与自学特点,在每个鉴定菜品后均有评分表,供读者自评。

<<江苏菜>>

书籍目录

第一部分 江苏菜系形成的文化背景及发展概况

第二部分 鉴定基本要求

一、鉴定场地基本条件

二、考生须知

第三部分 鉴定菜肴

一、三鲜脱骨鱼

二、拆烩鲢鱼头

三、酿鲷鱼筒

四、黄焖鳊鱼

五、千层鳊鱼

六、红松鳊鱼

七、杨梅芙蓉

八、松鼠鳊鱼

九、盘龙戏珠

十、玉米鱼

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>