

<<学藏菜 长本事>>

图书基本信息

书名：<<学藏菜 长本事>>

13位ISBN编号：9787504567666

10位ISBN编号：7504567663

出版时间：2008-2

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：西藏自治区劳动和社会保障厅 等组织编写

页数：200

字数：218000

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>

<<学藏菜 长本事>>

内容概要

本书内容丰富,全书由藏菜入门、藏菜制作、藏菜餐饮创业、附录四个部分组成。具体包括了藏族的饮食习俗、藏餐服务礼仪、食品安全与营养卫生等常识,着重介绍了藏菜中的20个冷菜、40个热菜、10个汤羹类菜品和21个藏餐非菜品种的制作技能和16个易于成功的小型创业项目的运作方法等,最后附录有藏菜菜单、创业计划书、藏餐歌舞伴酒常用点歌目录等实用资料。全书系统全面,简明通俗,图文并茂,便于学习,便于训练。是一本专用于西藏农牧区劳动力转移就业和创业的普及性读物。为方便学习和查阅,本书目录列出章、节、细目的页码。并在菜品制作一章细目中又专门列出各菜品、小吃和饮品的名称,加括号注明页码。

<<学藏菜 长本事>>

书籍目录

第一章 藏菜入门 第一节 饮食习俗和服务常识 一、日常习俗 二、节日习俗 三、服务常识 四、服务中应注意的事项 第二节 原料识别、选择、保管与初加工 一、常用主食原料 二、常用副食原料 三、调味品 四、原料的保管 五、原料的初加工 六、蔬菜的初加工 七、菌类初加工 第三节 常用切配技能 一、常用刀具 二、常用刀法 三、刀工质量标准 四、配菜方法 第四节 食品安全与营养卫生常识 一、食品安全与餐饮卫生 二、食品营养 三、高原饮食 第二章 藏菜制作 第一节 冷菜 一、推荐学习计划 二、冷菜制作的基本方法与菜品 第二节 热菜 一、推荐学习计划 二、热菜烹制的基本方法与菜品 第三节 汤羹类 一、推荐学习计划 二、汤品与羹品 第四节 面点和主食 一、推荐学习计划 二、面点与主食的主要品种 第五节 藏式饮品 一、推荐学习计划 二、饮品 第三章 藏菜餐饮创业 第一节 创业项目 一、甜茶馆 二、藏面馆 三、藏式快餐店 四、藏式火锅店 五、藏式粥铺 六、小型藏餐馆 七、藏式汤包店 八、藏土豆煎炸店 九、藏式牛肉饼店 十、藏式凉粉店 十一、藏式糕点店 十二、藏式石锅鸡店 十三、藏式五香酸萝卜店(泡菜店) 十四、糌粑店 十五、藏家乐 十六、青裸酒店 第二节 创业政策指南 一、扶持创业的工商、税务政策 二、银行小额担保贷款政策 第三节 创业开业指南 一、开业前的准备 二、店址的选择 三、店面的设计 四、要有好厨师 五、要把菜单设计好 六、搞好服务 附录 附录1 菜单 附录2 藏餐歌舞伴酒常用点歌目录 附录3 藏餐厅里的藏文化——以“玛吉阿米”品牌为例 附录4 创业计划书 附录5 简明营养素功用表

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>