

<<食堂炊事工作>>

图书基本信息

书名：<<食堂炊事工作>>

13位ISBN编号：9787506504270

10位ISBN编号：7506504278

出版时间：1988-09

出版时间：解放军出版社

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>

## <<食堂炊事工作>>

### 书籍目录

#### 目录

#### 第一章 概论

##### 第一节 炊事工作的意义

##### 第二节 炊事工作的基本任务和要求

#### 第二章 营养与卫生

##### 第一节 营养素的种类与功用

##### 第二节 营养素的需要量 来源及保护

##### 第三节 饮食卫生

#### 第三章 烹饪原料

##### 第一节 烹饪原料的种类

##### 第二节 烹饪原料品质鉴别

##### 第三节 原料的保管

##### 第四节 原料的初步加工

#### 第四章 烹调基础知识

##### 第一节 烹调的意义和作用

##### 第二节 火候

##### 第三节 调味

##### 第四节 刀工与配料

##### 第五节 挂糊 上浆与勾芡

##### 第六节 装盘

##### 第七节 菜肴定名

#### 第五章 烹调方法

##### 第一节 炒、爆、熘、炸、烹

##### 第二节 熬、炖、煨、焖、烧、煮

##### 烩、酥、靠、扒

##### 第三节 氽、涮

##### 第四节 煎、塌、贴

##### 第五节 酱、卤、熏、烤

##### 第六节 腊、冻、腌

##### 第七节 蒸、酿、羹

##### 第八节 拌、炆

##### 第九节 拔丝、挂霜、冰霜、蜜汁

#### 第六章 主食制作

##### 第一节 米饭制作

##### 第二节 面食制作

##### 第三节 粗粮细作

#### 第七章 食堂管理

##### 第一节 食堂管理的一般要求

##### 第二节 建立健全伙食管理制度

##### 第三节 开展先进食堂活动

#### 第八章 节约与生产

##### 第一节 厉行节约 杜绝浪费

##### 第二节 开展业余生产

<<食堂炊事工作>>

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>