

<<烹饪基本技巧>>

图书基本信息

书名：<<烹饪基本技巧>>

13位ISBN编号：9787511607768

10位ISBN编号：7511607764

出版时间：2012-2

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：刘曦

页数：218

字数：190000

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>

<<烹饪基本技巧>>

内容概要

《新型农民职业技能培训教材：烹饪基本技巧》可作为职业厨师、烹饪专业院校、烹饪培训班和烹饪爱好者的专业参考书。

《新型农民职业技能培训教材：烹饪基本技巧》对烹饪行业从业人员和有志于烹饪事业的人士，是一本不可多得的“工具书”和“枕边书”。

<<烹饪基本技巧>>

书籍目录

- 第一章 常用鲜活原料的初步加工
 - 第一节 蔬菜类原料初加工
 - 第二节 家禽的基本加工
 - 第三节 水产类原料初加工
- 第二章 干货原料涨发
 - 第一节 干料涨发
 - 第二节 干料涨发的方法
 - 第三节 干料涨发的实例
- 第三章 出肉、取料和去骨
 - 第一节 出肉加工
 - 第二节 分档取料
 - 第三节 整料去骨
- 第四章 刀工技术
 - 第一节 刀法的种类
 - 第二节 刀工处理后原料的形状
- 第五章 配菜
 - 第一节 配菜的重要性和基本要求
 - 第二节 配菜的原则和方法
 - 第三节 配几道异色同形的冷热菜
- 第六章 食品雕刻工艺
 - 第一节 食品雕刻的性质与目的
 - 第二节 食品雕刻的工具及执刀方法
- 第七章 火候技术
 - 第一节 烹调过程中热的传递
 - 第二节 加热对原料的影响
 - 第三节 火候的掌握
- 第八章 调味技术
 - 第一节 调味的意义、作用和原则
 - 第二节 常见菜肴味型
 - 第三节 调味的程序与方法
- 第九章 原料的初步熟处理
 - 第一节 初步熟处理的作用和种类
 - 第二节 预处理加工方法
 - 第三节 走红
- 第十章 挂糊、上浆和勾芡
 - 第一节 糊、浆的处理
 - 第二节 勾芡
- 第十一章 冷菜制作技术
 - 第一节 冷菜的制作
 - 第二节 腌制菜肴的制作
 - 第三节 卤制菜的制作
- 第十二章 热菜制作技术
 - 第一节 热菜制作
 - 第二节 炸制菜肴的制作技术
 - 第三节 烧制菜肴制作技术

<<烹饪基本技巧>>

第四节 蒸制菜肴的制作技术

第十三章 装盘

第一节 装盘的基本要求

第二节 盛具与菜肴的配合原则

第三节 装盘的方法和步骤

第十四章 筵席知识

第一节 宴会的种类

第二节 筵席菜肴的配置

第三节 餐厅布置与筵席程序

第四节 宴会菜单的制定

参考文献

<<烹饪基本技巧>>

编辑推荐

刘曦主编的《烹饪基本技巧(新型农民职业技能培训教材)》坚持基本理论和生产实践相结合的原则，在分析目前生产上存在的问题和采取对策的基础上，较系统地阐述了烹饪的主要技术，涵盖调味、原料处理、冷菜、热菜、装盘、筵席知识等。

<<烹饪基本技巧>>

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>