第一图书网, tushu007.com

<<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

第一图书网, 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”。

第一图书网, tushu007.com

<<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 预热处理加工方法
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

第一图书网, tushu007.com

<<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

第一图书网, tushu007.com

<<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。

第一图书网, tushu007.com

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