

<<实用冷菜拼盘>>

图书基本信息

书名：<<实用冷菜拼盘>>

13位ISBN编号：9787536920460

10位ISBN编号：7536920466

出版时间：1998-10

出版时间：陕西科学技术出版社

作者：李常友，李谦 主编

页数：193

字数：150000

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>

<<实用冷菜拼盘>>

内容概要

本丛书以培养现代烹饪师为目标，以最新视觉，全面系统地介绍了现代烹饪理论和技术，在编写上力求理论联系实际，使其知识性、实用性、可操作性强。
丛书即可作为烹饪培训班的教材和教学参考，也可供各级烹调师自学提高用，也是烹饪爱好者的良师益友。

<<实用冷菜拼盘>>

书籍目录

第一章 冷菜拼盘概述 第一节 冷菜拼盘的历史 第二节 冷菜拼盘的特点和作用 复习思考题第二章 冷菜制法与味型 第一节 冷菜常用制法 第二节 冷菜常用味型 第三节 常用调味汁的制法 复习思考题第三章 冷菜的色采知识 第一节 色彩的常识 第二节 冷菜原料的色彩 第三节 色彩的搭配练习 复习思考题第四章 冷菜的拼摆 第一节 装盘的注意事项 第二节 冷菜装盘的分类 第三节 冷菜拼摆常用样式 第四节 冷菜装盘技巧 第五节 冷菜拼摆常用图谱 复习思考题第五章 艺术拼盘的制作 第一节 构思命题 第二节 艺术拼盘的原料配备 第三节 拼摆成形 第四节 艺术拼盘的制作 复习思考题 附：艺术拼盘造型图谱第六章 常用冷菜的制作 第一节 素菜类 第二节 禽菜类 第三节 水产类 第四节 畜肉菜类 第五节 野味菜类 复习思考题

<<实用冷菜拼盘>>

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>