

<<教学菜点>>

图书基本信息

书名：<<教学菜点>>

13位ISBN编号：9787563712557

10位ISBN编号：7563712550

出版时间：2005-4

出版时间：旅游教育出版社

作者：刘耀华 编

页数：93

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>

<<教学菜点>>

内容概要

本书的作者都是烹饪方面的行家里手，大部分参加过第二届、第三届、第四届和第五届全国烹饪大赛，并获多种奖项，而且是长期从事教学的“双师型”人才。

他们花了一年多的时间精心策划，认真编写了这本《教学菜点》，把自己数十年的经验和手艺奉献给大家。

本书不仅便于学生随时查阅老师教过的各款品种，还为同学们设计毕业考试自选品种提供了制作实例，同时对社会上正在烹饪岗位的从业人员也有重要的参考价值。

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，但只要学习者开卷细读，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，就一定能获得烹饪技艺的真谛。

通过不断实践，学习者还能体会到，如果具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功，其实只要运用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味，相互变换制作，即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。

<<教学菜点>>

书籍目录

本校教师参加历届烹饪大赛获奖作品 1、桂林马蹄糕 2、酥皮荔芋虾 3、荷香秋莲扣 4、龟苓马蹄卷 5、蜂巢栗茸角 6、壮乡大蒜酿 7、彩凤迎宾 8、玉珠柚皮扣 9、锦绣鸡米 10、锦鸡报春 11、八桂千层糕 12、珍珠荔茸球 13、双味墨鱼花 14、鲍汁扒鞭花 15、像形月季包 16、八桂飘香展台 17、秋菊争艳 18、香麻忌廉筒 19、香菌明珠 20、蟹香芙蓉教学菜点 炸类 21、脆皮肥肠 22、金沙风味蟹 23、避风塘禾花雀 24、椒盐双珍 25、脆皮炸乳鸽 26、脆皮炸鲜奶 27、香酥咸蛋卷 28、干炸香鳗 29、蒜香排骨 30、酥炸欢喜 31、香酥牛脑 32、沙律海皇卷 33、吉列富贵虾球 34、吉列生鱼卷 炒类 35、大良炒牛奶 36、三色虾仁 37、菠萝炒鸡片 38、爆炒双穗 39、爆炒马鞍鳝 焗类 煎类 焗、焗类 蒸类 扒类 烧类 焖类 煲、炖类 烩类 拔丝、蜜汁、氽、滚类 羹类 卤类 拌类 冻、熏、烤类 冷拼、雕刻类 西式菜肴 中西式点心

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>