

<<烹饪基本功训练>>

图书基本信息

书名：<<烹饪基本功训练>>

13位ISBN编号：9787563714742

10位ISBN编号：756371474X

出版时间：2007-6

出版时间：旅游教育

作者：袁新宇

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>

<<烹饪基本功训练>>

内容概要

《烹饪基本功训练》一书是专门为初学烹饪技艺的读者编写的，可作为大、中专院校烹饪类专业烹饪基础技能实验实训教材或指导书。

本书以烹饪工艺为主线，将各工艺环节的主要技能进行归纳和提炼，形成了涵盖刀工、临灶、原料初加工、干料涨发、调味、火候、初步熟处理、糊浆调制、烹制方法等多方面的技能训练内容体系。并根据技能训练要求和特点，设置若干单元训练项目和分项训练，从“训练目的”、“训练准备”、“训练手段”、“基本步骤”、“关键点”、“观察点”等几个主要方面，对烹饪基本功训练做了详尽系统的说明。

可以说这是本书最大的亮点。

<<烹饪基本功训练>>

书籍目录

绪论 一、烹饪基本功训练的意义与基本要求 二、烹饪基本功的基本内容 三、烹饪基本功训练的方法和思路第1章 刀工技能训练 学习目标 基础知识 一、刀工、刀法的概念 二、刀工的设备 三、刀工训练的基本要求 四、原料的形状规格 基本功训练 单元训练一：刀具识别和处理 单元训练二：直刀法训练 单元训练三：平刀法训练 单元训练四：斜刀法训练 单元训练五：混合刀法训练 单元训练六：原料成形训练 本章 小结 思考与练习第2章 临灶技术训练 学习目标 基础知识 一、勺工的概念 二、勺工的作用 三、勺工训练的设备、器具 四、勺工的基本要求 五、勺工技术各个环节的基本要领 基本功训练 单元训练一：推勺、晃锅训练 单元训练二：翻锅训练 单元训练三：出锅装盘训练 单元训练四：临灶技术综合训练 本章 小结 思考与练习第3章 鲜活原料初加工训练 学习目标 基础知识(一) 一、鲜活原料初加工的意义和要求 二、鲜活原料初加工的基本原则 三、蔬菜类原料初加工 基本功训练(一) 单元训练一：蔬菜类原料初加工训练 基础知识(二) 一、家禽初步加工的基本要求 二、家禽初加工步骤 基本功训练(二) 单元训练二：家禽类原料初加工训练 基础知识(三) 一、家畜类原料的分档 二、家畜内脏初加工的基本要求 三、家畜内脏初加工方法 基本功训练(三) 单元训练三：家畜类原料初加工训练 基础知识(四) 一、水产类原料初加工的基本要求 二、水产类原料初加工的方法 基本功训练(四) 单元训练四：水产类原料初加工训练 本章小结.....第5章 调味技术训练第6章 火候掌握与运用第7章 初步热处理技术训练第8章 糊浆调制第9章 冷菜烹制方法训练第10章 热菜烹制方法训练 参考文献后记

<<烹饪基本功训练>>

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>