

<<菜肴制作技术标准化教程>>

图书基本信息

书名：<<菜肴制作技术标准化教程>>

13位ISBN编号：9787564311872

10位ISBN编号：7564311878

出版时间：2011-8

出版时间：西南交通大学出版社

作者：潘涛

页数：151

字数：251000

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>

<<菜肴制作技术标准化教程>>

内容概要

菜肴制作标准化一直都是众多菜肴制作技术教材编写中的难题，大量、少许、适量等众多经验性的描述词汇使学生在学习过程中很难掌握制作的要领。

潘涛主编的《菜肴制作技术标准化教程》从提出编写提纲开始就要求所有参编人员在编写之前对每个菜品进行反复试制，将原料的重量精确到克，将油温精确到度，将时间精确到分钟，基本上解决了标准化制作的难题。

本书选取的70道川菜，既有经典的传统川菜，又有目前市场上深受顾客喜欢的流行川菜，基本囊括了川菜的所有烹调方法和各种常用原料。

通过学习使学生能够达到融会贯通、举一反三的目的。

<<菜肴制作技术标准化教程>>

作者简介

潘涛，副教授，中国烹饪名师，国家职业技能鉴定评委。

1988年毕业于四川烹饪专科学校烹饪工艺专业，主要从事烹饪工艺与理论、菜品研发及饮食文化的研究及教学工作，曾任四川烹专谭鱼头烹饪学院院长、四川烹饪高等专科学校烹饪系副主任，现任四川烹饪高等专科学校酒店管理系副主任。

近年来主编、编审或参编专著多部。

<<菜肴制作技术标准化教程>>

书籍目录

川菜
蒜泥白肉
糖醋排骨
花仁兔丁
花椒鸡丁
椒麻鸡片
山椒泡凤爪
葱酥鱼条
刺身拼盘
姜汁豇豆
鱼香青元
糖粘花仁
四川泡菜
回锅肉
鱼香肉丝
盐煎肉
酱肉丝
木耳肉片
锅巴肉片
水煮肉片
红烧肉
咸烧白
粉蒸肉
火爆腰花
酸辣牛肉羹
干烧牛筋
红烧牛肉
川式牛仔骨
干煸牛肉丝
干锅仔兔
魔芋烧鸭
宫保鸡丁
鲜熘鸡丝
小煎鸡
太白鸡
辣子鸡丁
仔鸡豆花
雪花鸡淖
豆瓣鲜鱼
川式烤鱼
干烧鲜鱼
酸菜鱼
茄汁菊花鱼
糖醋脆皮鱼
大蒜烧鲶鱼

<<菜肴制作技术标准化教程>>

土豆烧甲鱼
泡椒牛蛙
干煸鱿鱼丝
家常鱿鱼
五彩龙虾
盐焗对虾
西芹熘鲜贝
香辣仔鲍
干烧辽参
灌汤鳄鱼
金沙梭子蟹
石板银鳕鱼
双椒多宝鱼
炸烹带鱼
全家福
鱼香茄饼
锅贴豆腐
家常豆腐
麻婆豆腐
蚕豆泥
拔丝香蕉
干煸四季豆
豆芽圆子汤
清汤鸡丸
四川卤水制品
毛肚火锅
参考文献

<<菜肴制作技术标准化教程>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<菜肴制作技术标准化教程>>

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>