

<<亚洲菜制作技术>>

图书基本信息

书名：<<亚洲菜制作技术>>

13位ISBN编号：9787030319210

10位ISBN编号：7030319214

出版时间：2011-8

出版时间：科学出版社

作者：张浩 编

页数：160

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>

<<亚洲菜制作技术>>

内容概要

《亚洲菜制作技术》主要介绍了亚洲的各个地区和国家的特色菜肴，包括日本料理、韩国料理、印度菜、泰国菜、越南菜、印尼菜等。

为方便教学和从业人员了解和掌握菜肴的具体制作技术，《亚洲菜制作技术》采用先从原材料的认识，再到菜肴的制作、烹调过程等分步学习的方式，对每个部分都有详细的说明、讲解。

特别是采用大量的图片来提高教学的水平和满足学生学习的目的，内容丰富，操作性强，是一本指导亚洲菜制作的专业教科书。

《亚洲菜制作技术》既可作为高职高专餐旅管理与服务类专业的教材，也可作为西餐专业人员和西餐爱好者的参考书。

<<亚洲菜制作技术>>

书籍目录

前言

第一章 绪论

第二章 日本料理制作

第一节 日本料理概述

第二节 主要流派及菜肴特点

第三节 日本料理厨房结构

第四节 厨房原料介绍

第五节 日本料理菜肴制作

实训一 菊花萝卜

实训二 酸甜藕片

实训三 清煮翡翠螺

实训四 酱香三文鱼

实训五 蒜香牛肉卷

实训六 凉拌菠菜

实训七 冷玉豆腐

实训八 木鱼烤茄

实训九 海味三样

实训十 马奶司焗生蚝

实训十一 味噌豆腐汤

实训十二 鲷鱼鱼头汤

实训十三 蘑菇牛肉大酱汤

实训十四 刺身拼盘

实训十五 关东煮

实训十六 南瓜煮鲍鱼

实训十七 味噌烧茄子

实训十八 盐烧三文鱼头

实训十九 盐烧秋刀鱼

实训二十 照烧鸡

实训二十一 蔬菜天妇罗

实训二十二 虾天妇罗

实训二十三 海鲜豆腐

实训二十四 水滴形寿司

实训二十五 寿司卷

实训二十六 海鲜粉丝锅

实训二十七 牛肉粉丝锅

实训二十八 大虾铁板烧

实训二十九 铁板雪花牛肉

第三章 韩国料理制作

第一节 韩国料理概述

第二节 主要流派及菜肴特点

第三节 韩国料理厨房结构

第四节 韩国料理原料介绍

第五节 韩国料理菜肴制作

实训一 韩国辣白菜

实训二 韩国青笋泡菜

<<亚洲菜制作技术>>

实训三 韩国烤肉

实训四 韩国香梨烤肉

实训五 韩国蔬菜煎饼

实训六 韭菜鸡蛋饼

实训七 海鲜石锅拌饭

实训八 什锦石锅拌饭

实训九 韩国大酱汤

实训十 韩国人参鸡

实训十一 韩国冷面

实训十二 韩国水冷面

第四章 印度菜制作

第一节 印度菜概述

第二节 印度菜主要流派及菜肴特点

.....

第五章 泰国菜制作

第六章 越南菜制作

主要参考文献

<<亚洲菜制作技术>>

章节摘录

版权页：插图：（4）各种小菜：韩定食餐桌上常见的有6-10种小菜或泡菜。

要注意这些不是主要料理，只是辅助菜而已，有开胃菜的作用。

（5）粥：韩定食传统的粥的品种很多，和中国不同的是韩国料理的粥大多是各种杂粮和蔬菜粥，一般常见的是南瓜粥。

（6）凉菜：韩定食的冷菜，一般先按季节把蔬菜切得细细的，再放上海鲜、肉类或水果，摆放的时候要整齐、色彩搭配要艳丽，最后倒入调味汁。

（7）煎饼：韩国的一种用肉类或海鲜、蔬菜等切得细细的，再用面粉和鸡蛋、水搅拌后放一起煎的饼，吃的时候直接吃也可，或蘸酱汁吃。

（8）神仙炉：类似小火锅或是中国北方的涮羊肉锅，放上高汤和各种颜色的蔬菜和主料。

（9）烤物：如烤鳗鱼，去掉鳗鱼刺，在鳗鱼上均匀涂上用胡椒粉、砂糖、蒜、姜等材料调制的调味汁，放在炭火上烧烤。

（10）蒸物：如蒸牛尾，至少要蒸4小时以上牛尾、搭配上胡萝卜、栗子、枣、蘑菇、辣椒等。

（11）烤物：如烤大虾，把大虾洗干净后烤。

在大虾上还可以放其他色彩漂亮的菜。

（12）煮物：如煮鲍鱼，把鲜鲍鱼清洗干净后，放在清汤里煮熟，搭配上基础药材即可。

<<亚洲菜制作技术>>

编辑推荐

《亚洲菜制作技术》包括第一章绪论、第二章日本料理制作、第三章韩国料理制作等内容。

<<亚洲菜制作技术>>

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>