

<<烹饪原料加工技术>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料加工技术>>

13位ISBN编号：9787040052831

10位ISBN编号：7040052830

出版时间：2004-1

出版时间：高等教育出版社

作者：唐美雯

页数：127

字数：100000

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>

<<烹饪原料加工技术>>

内容概要

本书是由国家教育委员会职业技术教育司组织编写的中等职业学校中餐烹饪专业教材，是国家教委规划教材。

全书依据行业部颁中级工人技术等级的标准编写。

本书的主要内容是：刀工的基础知识，鲜活原料的初步加工，出肉、去骨与分档取料，干货原料的涨发，原料成型的刀法技术，配菜等。

本书可作为职业高中、中专及技工学校中餐烹饪专业教材，也可作为饭店、宾馆职工岗位培训教材，还可作为烹饪爱好者的自修读物。

<<烹饪原料加工技术>>

书籍目录

绪言第一章 刀工的基础知识 第一节 刀工 第二节 刀具和砧墩的种类、使用及保养 第三节 刀法第二章 鲜活原料的初步加工 第一节 新鲜蔬菜的初步加工 第二节 河鲜的初步加工 第三节 海鲜的初步加工 第四节 家禽的初步加工 第五节 家畜类原料的初步加工 第六节 常见野味的初步加工第三章 出肉、去骨与分档取料 第一节 家畜类原料的去骨与分档取料 第二节 河鲜、海鲜的出肉、分档与整料去骨 第三节 家禽的分档取料与整料去骨第四章 干货原料的涨发 第一节 干货原料涨发的目的与要求 第二节 干货原料涨发的方法与实例第五章 原料成型的刀法技术 第一节 原料基本成型的刀法技术 第二节 原料美化成型的刀法技术第六章 配菜 第一节 配菜的意义和要求 第二节 配菜的原则和方法 第三节 筵席的配菜

<<烹饪原料加工技术>>

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>