第一图书网, tushu007.com

# <<中式烹调师实用手册>>

## 图书基本信息

书名：<<中式烹调师实用手册>>

13位ISBN编号：9787111131960

10位ISBN编号：7111131967

出版时间：2003-1

出版时间：机械工业出版社

作者：邵建华 编

页数：329

字数：234000

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

## 内容概要

本手册是根据中等级别厨师以及家庭自制菜肴要求编写的，内容包括中式菜概述、烹调原料的配备与选择、原料的加工技术、烹调技术、烹调前的准备、冷菜烹调制作方法、热菜烹调方法、筵席知识与装盘技术、烹调美学与应用、烹饪营养与卫生以及附录等。

# <<中式烹调师实用手册>>

## 书籍目录

前言第一章 中式菜 第一节 中式菜概述 第二节 中式菜的特点 第三节 烹调的作用和流程 第四节 对烹调师的要求第二章 烹调原料的配备与选择 第一节 原料的品质鉴定与保藏 第二节 家畜类原料的组织结构与种类 第三节 家禽的蛋品的结构、特点与保管 第四节 水产原料的种类与特点 第五节 蔬果（豆制品）原料的种类与特点 第六节 野味原料的种类与特点 第七节 干货原料的种类与特点 第八节 调味料与食品添加剂第三章 原料的加工技术 第一节 原料的粗加工 第二节 分档取料 第三节 刀法及成形第四章 烹调技术 第一节 烹调工具、设备及翻锅 第二节 识别火候、鉴别油温 第三节 勾芡 第四节 调味第五章 烹调前的准备 第一节 焯水 第二节 熬汤 第三节 干货原料涨发 第四节 配菜 第五节 糊浆处理第六章 冷菜烹调制作方法 第一节 冷菜的个性特点 第二节 冷菜烹调制作方法第七章 热菜烹调方法 第一节 烹调方法的种类和含意 第二节 热菜的烹调特点和操作要点 第三节 面点制作第八章 筵度知识与装盘技术 第一节 筵席知识 ……第九章 烹调美学与应用第十章 烹饪营养与卫生附录

第一图书网, tushu007.com



## 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