

<<烹调工艺实训>>

图书基本信息

书名：<<烹调工艺实训>>

13位ISBN编号：9787111160915

10位ISBN编号：7111160916

出版时间：2008-6

出版时间：刘致良 机械工业出版社 (2008-06出版)

作者：刘致良 编

页数：146

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>

## <<烹调工艺实训>>

### 内容概要

本书以酒店餐饮企业厨房生产一般工艺流程为出发点,重点介绍了烹调原料加工、干货原料涨发、刀工工艺、原料熟处理、调味工艺、烹调辅助工艺、烹调方法、装盘技术等工艺实训和幕肴制作综合实训项目。

实训项目内容包括:实训名称、实训时间、实训要求、主要原料、实训方法、实训步骤、操作要领、适应范围等内容,图文并茂,浅显易学。

菜例选择,在考虑其代表性、广泛性的同时,突出操作程序,又体现工艺技术的创新与发展。

本书是《烹饪基础》的配套实训教材,也可独立作为烹饪教学和培训工作者的参考用书。

## &lt;&lt;烹调工艺实训&gt;&gt;

## 书籍目录

出版说明前言第1章 烹调工艺流程概述实训项目技能目标1.1 烹调工艺一般流程1.2 厨房的岗位设置及岗位职责1.3 酒店厨房参观第2章 烹调原料初加工训练实训项目技能目标2.1 实训项目一：蔬菜的加工方法2.2 实训项目二：水产品的加工方法2.3 实训项目三：禽类的初步加工方法2.4 实训项目四：兽、畜类内脏的初步加工方法2.5 实训项目五：原料腌制2.6 实训项目六：馅料的制作第3章 中餐干货原料涨发实训实训项目技能目标3.1 实训项目一：冷水浸发3.2 实训项目二：浸 发3.3 实训项目三：浸 煲发3.4 实训项目四：煲发3.5 实训项目五：油发第4章 烹调刀工工艺实训实训项目技能目标4.1 实训项目一：刀工操作姿势训练4.2 实训项目二：刀法及运用4.3 实训项目三：刀工处理常用原料4.4 实训项目四：刮刀工艺4.5 实训项目五：花刀第5章 烹前原料的熟处理工艺实训实训项目技能目标5.1 实训项目一：飞水工艺实训5.2 实训项目二：拉油工艺实训5.3 实训项目三：焯水工艺实训5.4 实训项目四：煨工艺实训第6章 烹调调味工艺实训实训项目技能目标6.1 实训项目一：热菜调味实训6.2 实训项目二：凉菜调味实训第7章 烹调辅助工艺实训实训项目技能目标7.1 实训项目一：上浆工艺实训7.2 实训项目二：上粉工艺实训7.3 实训项目三：勾芡工艺实训7.4 实训项目四：制汤工艺实训第8章 烹调方法实训实训项目技能目标8.1 实训项目一：拉(泡)油炒法实训8.2 实训项目二：焖烹调法实训8.3 实训项目三：扒烹调法实训8.4 实训项目四：炸烹调法实训8.5 实训项目五：蒸烹调法实训8.6 实训项目六：扣烹调法实训8.7 实训项目七：煲烹调法实训8.8 实训项目八：炖烹调法实训8.9 实训项目九：滚烹调法实训8.10 实训项目十：烩烹调法实训8.11 实训项目十一：煎烹调法实训第9章 冷热菜装盘实训实训项目技能目标9.1 实训项目一：凉菜造型9.2 实训项目二：热菜造型第10章 经典菜肴制作综合项目实训实训项目技能目标10.1 实训项目一：广东菜综合项目实训10.2 实训项目二：四川菜综合项目实训10.3 实训项目三：山东菜综合项目实训10.4 实训项目四：江苏菜综合项目实训参考文献



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>