

<<川味筵席火锅>>

图书基本信息

书名：<<川味筵席火锅>>

13位ISBN编号：9787200035865

10位ISBN编号：7200035866

出版时间：1999-03

出版时间：北京出版社

作者：乔学彬

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>

<<川味筵席火锅>>

书籍目录

- 目录
- 川菜说略
- 序
- 川味筵席
- 一、筵席知识
 - (一) 筵宴的内涵
 - (二) 酒与筵宴的关系
 - (三) 筵宴的发展
- 二、川式筵席特征
 - (一) 社交性
 - (二) 艺术性
 - (三) 规范性
- 三、筵席服务与摆设艺术
 - (一) 美境美器
 - (二) 摆台艺术
 - (三) 筵宴服务
- 四、古今川式筵席种类
 - (一) 古代筵宴种类
 - (二) 现代筵宴种类
- 五、川式筵席席单组合设计
 - (一) 席单设计特征
 - (二) 席单设计原则
 - (三) 川式筵席格式设计和名称说明
- 六、川式筵席席单设计实例
 - (一) 传统筵席席单
 - (二) 现代筵席席单
- 川味火锅
- 一、火锅设备
 - (一) 热源炉的选择
 - (二) 锅的选择
- 二、火锅原料选择及加工
 - (一) 制卤汁所需的调味料
 - (二) 烫煮原料的选择加工
- 三、火锅味碟调制
 - (一) 蛋清油碟
 - (二) 香油素碟
 - (三) 蒜泥油碟
 - (四) 蚝油碟
 - (五) 豆瓣酥油碟
 - (六) 泡包椒碟
- 四、火锅卤汁调制
 - (一) 白味卤汁调制
 - (二) 红味卤汁调制
- 五、火锅实例介绍
 - (一) 传统型

<<川味筵席火锅>>

(二) 改良型

(三) 药膳滋补型

后记

<<川味筵席火锅>>

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>