

<<中餐烹调>>

图书基本信息

书名：<<中餐烹调>>

13位ISBN编号：9787313074270

10位ISBN编号：7313074271

出版时间：2011-9

出版时间：上海交通大学出版社

作者：周琪

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>

## <<中餐烹调>>

### 内容概要

本书对烹饪的起源、发展、现状及研究内容作了简要的叙述，并对烹调的各个流程作了深入的阐述，通过准确的语言叙述，结合操作实例，旨在使学生能够更加深入地理解烹调的流程，掌握烹调的技能，真正做到理论与实践相结合。

本书共分为十四单元，内容包括：绪论、刀工技术、保护及致嫩加工工艺、掌握火候技术、干货原料涨发技术、味及调制技术、烹饪原料的预熟处理技术、制汤技术、配菜技术、宴席知识、热菜烹调技术、冷菜烹调技术、菜肴装盘及美化技术、地方菜简介。

## &lt;&lt;中餐烹调&gt;&gt;

## 书籍目录

## 单元一 绪论

- 项目一 烹调的含义及作用
- 项目二 中国烹饪的发展过程
- 项目三 中国菜肴的特点与属性
- 项目四 中餐烹调的基本原则

## 单元二 刀工技术

- 项目一 中餐刀工的特点和目的
- 项目二 中餐刀工的作用与要求
- 项目三 中餐刀工操作的基本姿势
- 项目四 中餐刀工工具的使用与保养
- 项目五 中餐常用刀法
- 项目六 中餐原料的成形

## 单元三 保护及致嫩加工技术

- 项目一 保护性加工的基本原理及原料选择
- 项目二 挂糊与拍粉技术
- 项目三 上浆技术
- 项目四 勾芡技术
- 项目五 致嫩加工工艺

## 单元四 掌握火候技术

- 项目一 烹调的热源和炉灶
- 项目二 烹调过程中的热传递
- 项目三 加热对烹调原料的作用及影响
- 项目四 火候的掌握

## 单元五 干货原料涨发技术

- 项目一 干货原料特点与涨发机理
- 项目二 干货原料涨发目的与要求
- 项目三 干货原料的涨发方法

## 单元六 味及调制技术

- 项目一 复合调味品的制作
- 项目二 菜肴中复合味的调制

## 单元七、烹饪原料的预熟处理技术

- 项目一 焯水
- 项目二 过油
- 项目三 汽蒸
- 项目四 走红

## 单元八 制汤技术

## 单元九 配菜技术

- 项目一 配菜的分类及重要性
- 项目二 配菜的内容
- 项目三 单只菜肴组配

## 单元十 宴席知识

- 项目一 宴会概述
- 项目二 中式宴会概述
- 项目三 宴会设计概述

.....

<<中餐烹调>>

- 单元十一 热菜烹调技术
- 单元十二 冷菜烹调技术
- 单元十三 菜肴装盘及美化技术
- 单元十四 地方菜简介
- 参考文献

<<中餐烹调>>

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>