

<<冷菜工艺>>

图书基本信息

书名：<<冷菜工艺>>

13位ISBN编号：9787501926091

10位ISBN编号：7501926093

出版时间：2000-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：朱云龙 编

页数：265

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>

<<冷菜工艺>>

内容概要

根据高等职业教育烹饪专业教材编审委员会的分工,《冷菜工艺》一书原审稿人是刘广伟先生,后因刘先生另有其他审稿任务,应主编朱云龙同志之邀,我便成了该书的主审。

审结掩卷之时,有感于作者严谨的治学态度,欣然为之作序。

所谓冷菜工艺,就是冷盘或拼盘的制作,是中国厨艺的一个重要方面,尤其是花色冷盘,成了这些年来餐饮行业追求的一种时尚。

在方寸之间,尽可以施展烹调师们的艺术才华,以追求色、香、味、形、质的完美统一。

加之,按照中餐伟统宴席的既定格局,冷菜总是先上的。

因此做得好的冷盘,的确可以收到先声夺人的艺术效果。

“冷菜工艺”是各类院校烹饪专业的一门重要的专业课。

本书是在第二届中国烹饪高等教育学术研讨会上确定的烹饪高等教育系列教材之一,供我国普通高校烹饪专业、烹饪教育等专业使用,也可作为成人高校有关专业及餐旅、饭店管理等方面培训人才使用,同时也可作为我国烹饪中等教育学校学生及社会烹调师的参考资料。

<<冷菜工艺>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 冷菜与冷盘 第二节 中国冷盘的形成与发展 第三节 冷盘的地位和作用第二章 冷菜的制作 第一节 冷菜制作的常用方法 第二节 常用冷菜的制作 第三节 特殊冷菜的制作 第四节 冷菜常用滋汁的调制及卤水的配制第三章 冷盘的营养平衡与卫生控制 第一节 冷菜的营养平衡 第二节 冷菜的卫生控制第四章 冷盘造型艺术的规律 第一节 冷盘造型的构图及其变化 第二节 冷盘造型美的形式法则 第三节 冷盘造型的色彩 第四节 冷盘造型的分类第五章 冷盘制作方法 第一节 原料的选择、整形与拼摆 第二节 冷盘拼摆的基本原则及方法 第三节 雕改在冷盘造型中的巧妙运用第六章 冷盘造型实例 第一节 几何图案造型 第二节 植物造型 第三节 动物造型 第四节 器物造型 第五节 景观造型 第六节 各客冷碟造型 第七节 多碟组合造型主要参考文献

<<冷菜工艺>>

章节摘录

插图

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>