

<<烹饪器具及设备>>

图书基本信息

书名：<<烹饪器具及设备>>

13位ISBN编号：9787501926152

10位ISBN编号：7501926158

出版时间：2007-2

出版时间：中国轻工业出版社

作者：周旺 编

页数：439

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>

## <<烹饪器具及设备>>

### 内容概要

本书是在参考有关教学大纲的基础上，根据近两年采几次召开的中国烹饪高等教育学术研讨会会议精神，结合烹饪专业教改方向编写的。

该书由三所大学的专业教师和高级厨师历经一年时间编成，内容力求突出实用性、综合性和先进性的特点。

在实用性方面注重厨房设备的实用知识介绍，如除了阐述基本结构和工作原理外，还对操作使用、维修保养和管理做详述，此外，实用性还表现在书中的每种器具及设备都是从厨房现有设备中采编的，并针对专业教学的实际需要安排。

在综合性方面，书中所述内容是对所十几年来国内烹饪器具及设备发展的综合概括和总结，内容涵盖极广，知识的全面性和综合性比较突出，如除了介绍古今烹饪器具和预处理设备、加热设备、制冷设备等主要设备外，还对通风排气、清洁消毒、贮运、给排水、供电照明等其他设备做了介绍，并根据这一专业的教学要求增加机械与电气基础知识、设备管理与维护、厨房设计与布置等内容。

在先进性方面，按照中国传统烹饪的工艺流程和学科发展方向，从科学的角度，对各类器具与设备进行总结归类，并对其发展现状做高度概括且指出其发展方向，尤其是书中收入了大量最新现代烹饪器具及设备，如仿瓷器、不粘锅、自动电饭锅、微波炉、电磁炉等。

另外，在内容编排上也力求打破以往只介绍器名、用途和使用要求等过简特点，而从科学原理方面进行阐述，并从名称上做统一规范。

## &lt;&lt;烹饪器具及设备&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论第一章 机械与电气基础知识 第一节 机械基础知识 第二节 电气基础知识第二章 烹饪器具  
第一节 历史上影响较大的几类烹饪器具 第二节 烹饪器具的种类与制造材料 第三节 烹饪器具的名称、规格及用途第三章 加热设备 第一节 果蔬原料预处理设备 第二节 肉类加工设备  
第三节 面点加工设备第四章 加热设备 第一节 传热概述 第二节 传统加热设备 第三节 燃气热设备 第四节 燃油热设备 第五节 太阳能灶第五章 电热设备 第一节 电热设备基础 第二节 电热设备第六章 制冷设备 第一节 制冷原理与制冷剂 第二节 压缩式制冷系统的主要部件和辅助器件 第三节 烹饪制冷设备第七章 其他烹饪设备 第一节 排烟气设备 第二节 通风与空调设备 第三节 清洁与消毒设备 第四节 贮运、给排水、供电照明和消防设备 第八章 设备的管理、使用和维护 第一节 概述 第二节 餐饮器具管理 第三节 设备和使用与维护 第四节 烹饪设备的管理 第五节 设备的选择和评价第九章 厨房设计与布置 第一节 厨房结构与功能 第二节 厨房设计与布置 第三节 餐厅设计与布置的基本要求主要参考资料

## <<烹饪器具及设备>>

### 媒体关注与评论

书评本书目录简介：第一章机械与电气基础知识；第二章烹饪器具；第三章烹饪原材料预处理设备；第四章加热设备；第五章电热设备；第六章制冷设备；第七章其他烹饪设备；第八章设备的管理、使用和维护；第九章厨房设计与布置。

<<烹饪器具及设备>>

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>