

<<烹饪原料加工工艺>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料加工工艺>>

13位ISBN编号：9787501926343

10位ISBN编号：7501926344

出版时间：2006-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：唐福志 主编

页数：157

字数：139000

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>

<<烹饪原料加工工芘>>

内容概要

《烹饪原料加工技术》是烹饪教学系列教材之一，它主要以烹饪原料的初加工、刀工、配菜等为主要内容，可作为中等职业技术教育的专用教材，也可作为烹饪培训或自学的参考书。

本教材由江苏省扬州商业技工学校唐福志同志任主编，浙江商业学校陈永清同志任副主编，江苏省淮阴食品学校高新恩同志、天津烹饪技术学校吴正熙、于宏建同志参编。

在编写过程中，参照了中国贸易出版社出版的《烹饪原料加工技术》一书，在章节和内容上有所增减。

<<烹饪原料加工工艺>>

书籍目录

绪论第一章 刀工技术 第一节 刀工设备 一、刀的种类及主要用途 二、刀的保养与磨制方法 三、砧板的使用与保养 第二节 刀工 一、刀工的概念和重要性 二、刀工的基本要求 三、刀工的作用 四、刀工训练的方法和要求 第三节 刀法 一、刀法的种类 二、各种刀法的名称、符号、操作要求及适应的原料 第四节 原料成形 一、基本形状的种类及成形特征 二、美化形态、种类及成形刀法 复习思考题第二章 鲜活原料的初步加工 第一节 鲜活原料初步加工概述 一、鲜活原料初步加工的意义 二、鲜活原料初步加工的方法 三、鲜活原料初步加工的原则 第二节 新鲜蔬菜的初步加工 一、新鲜蔬菜初步加工的基本要求 二、新鲜蔬菜初步加工的方法 第三节 水产品的初步加工 一、水产品初步加工的基本要求 二、水产品初步加工的方法 第四节 家禽、家畜的初步加工 一、家禽初步加工的要求 二、家禽初步加工的方法 三、家禽内脏及四肢初步加工的基本要求 四、家畜内脏及四肢初步加工常用方法 五、家畜内脏及四肢初步加工实例 第五节 常见野味的初步加工 一、常见野味初步加工的要求 二、常见野味的初步加工方法 复习思考题第三章 出肉加工 第一节 一般出肉 一、一般鱼类的出肉加工 二、虾类的出肉加工 三、蟹的出肉加工 四、贝类的出肉加工 第二节 分档出肉 一、分档出肉的意义和作用 二、分档出肉的步骤和方法 第三节 整料出肉 一、整料出肉的意义和作用 二、整料出肉的要求 三、整料出肉的方法 复习思考题第四章 干货原料的涨发第五章 配菜第六章 冷菜拼摆

<<烹饪原料加工工艺>>

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>