

<<粤菜烹饪教程>>

图书基本信息

书名：<<粤菜烹饪教程>>

13位ISBN编号：9787501939794

10位ISBN编号：7501939799

出版时间：2003-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：黄明超 编

页数：609

字数：500000

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>

<<粤菜烹饪教程>>

内容概要

本教材为理论分册，符合国家对中式烹调师提出的职业资格标准。
本教材也适用于作烹饪专业教材。

本教材的内容既包含烹饪的基本原理、基本技能、基本方法，又体现了粤菜的风味和风格。

本教材是中式调师职业技能鉴定的依据，是培训教材，又是广东烹饪界多年实践与科研的总结，是供研究工作者认识粤菜的一份资料。

<<粤菜烹饪教程>>

书籍目录

第一章 绪论第二章 粤菜的发展历程与特色第三章 粤菜烹饪原料第四章 鲜活原料的初步加工工艺第五章 干货涨发加工工艺第六章 粤菜刀工技术第七章 配菜第八章 粤菜烹制前的预制与排菜第九章 粤菜造型技术第十章 烹调基础第十一章 粤菜的烹调方法第十二章 食品营养与食品安全第十三章 烹饪美学第十四章 筵席菜单与饮食成本核算第十五章 中国烹饪古籍附录主要参考书目

<<粤菜烹饪教程>>

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>