

<<现代烹饪与厨艺秘笈>>

图书基本信息

书名：<<现代烹饪与厨艺秘笈>>

13位ISBN编号：9787501951871

10位ISBN编号：750195187X

出版时间：2006-2

出版单位：轻工业

作者：邵万宽

页数：372

字数：310000

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>

## <<现代烹饪与厨艺秘笈>>

### 内容概要

现代烹饪生产必须与现代营销结合是当今餐饮经营的首要任务，也是今天烹调师从厨的责任。本书共10章，包罗了现代烹饪与餐饮经营、现代烹饪流行技法与运用、现代菜肴工艺解析、现代面点工艺解析、调味技艺的灵活运用、创新菜点制作与基本思路、宴会菜品与主题菜单设计、厨艺探索与美食美名、现代厨艺与市场接轨等诸多方面。可以毫不夸张地说，只要认真读一读这本书，餐饮管理工作可以从中学悟到经营的“取胜”之道；烹饪实际操作者可以从中学学习到菜点的“出新”之方；烹饪教育工作者也可以从中获取教学用的“鲜活”案例，它的价值是多方面的。

## <<现代烹饪与厨艺秘笈>>

### 作者简介

邵万宽：江苏南京金陵旅馆管理干部学院烹饪教研室主任，高级技师，中国餐饮文化大师，国家餐饮文化一级评审师；南京财经大学兼职教授；《中国酒店》、《东方美食》杂志编委会委员，《美食》杂志特约编委，江苏省劳动和社会保障厅职业技能鉴定高级考评员。

从事饭店

## &lt;&lt;现代烹饪与厨艺秘笈&gt;&gt;

## 书籍目录

- 第一章 现代烹饪与餐饮经营 第一节 中国烹饪美食之源 一、海滨风味 二、山乡风味 三、平原湖区风味 四、草原牧区风味 五、清真风味 六、素食风味 第二节 华夏美食的优良传统 一、原料广博 二、风味多样 三、技艺精湛 四、四季有别 五、讲究美感 六、注重情趣 七、食医结合 第三节 现代餐饮生产特点 一、迎合时尚潮流 二、把握市场导向 三、不断求新求变 四、追求文化品位 五、菜品风格多样 六、树立品牌意识 七、持续稳定发展 第四节 现代烹饪与餐饮发展 一、餐饮业百花齐放, 五彩缤纷 二、大众餐饮奋起直追, 分外火爆 三、快餐市场遍布城镇, 不断壮大 四、连锁经营来势迅猛, 发展较快 五、休闲市场轰轰烈烈, 十分活跃 六、地方风味广泛交流, 大胆吸取 七、健康饮食观念不断深入人心 八、文化经营与国际交流日益突出
- 第二章 现代烹饪流行技法与运用(上) 第一节 烹饪技法的传承与发展 一、创新技法不断涌现 二、烹饪方法不断完善 第二节 烧烤、石烹 一、烧烤系列 二、石烹新姿 第三节 铁板、串烧 一、铁板衍生 二、串烧繁衍 第四节 炖品、明炉 一、炖品演变 二、明炉新族
- 第三章 现代烹饪流行技法与运用(下) 第一节 煲仔、白灼 一、煲仔风行 二、白灼之辨 第二节 焗法、铁扒 一、焗法流变 二、铁扒中用 第三节 造势菜与客前烹制 一、菜品造势 二、客前烹制 第四章 现代菜肴工艺剖析 第一节 热菜造型的制作原则 一、食用与审美相结合 二、营养与美味相结合 三、质量与时效相结合 四、雅致与通俗相结合 第二节 包制工艺 一、纸包类 二、叶包类 三、皮包类 四、茸制包类 五、其他包类 第三节 卷制工艺 一、鱼肉类卷 二、畜肉类卷 三、禽蛋类卷 四、陆生菜卷 五、水生菜卷 六、加工菜卷 七、其他类卷 第四节 茸塑工艺 一、单独咸菜 二、配料成菜 三、酿制与黏着物 第五节 夹制工艺 第六节 填酿工艺 第七节 滚沾工艺 第八节 装饰工艺 一、原壳装原味 二、配壳增丰韵
- 第五章 现代面点工艺剖析 第一节 面点造型工艺的要求 一、面点造型的工艺特色 二、面点造型的工艺要求 第二节 捏塑、酿馅、沾粘 一、捏塑法 二、酿馅法 三、沾粘法 第三节 夹制、剪绘、模印 一、夹制法 二、剪绘法 三、模印法 第四节 裱挤、嵌扣、组配 一、裱挤法 二、嵌扣法 三、组配法 第五节 塑绘、配色、盘饰 一、塑绘法 二、配色法 三、盘饰法
- 第六章 调味技艺的灵活运用 第七章 创新菜点制作与基本思路 第八章 宴会菜品与主题菜单设计 第九章 厨艺探索与美食美名 第十章 现代厨艺与市场接轨后记

<<现代烹饪与厨艺秘笈>>

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>