

<<烹饪原料初加工技术>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料初加工技术>>

13位ISBN编号：9787501987481

10位ISBN编号：7501987483

出版时间：2012-5

出版时间：中国轻工业出版社

作者：翟昌伟

页数：94

字数：150000

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>

## <<烹饪原料初加工技术>>

### 内容概要

本书是中职烹饪专业的专业课教材之一，旨在提高学生对各种原料加工技术上的认识和掌握，提高对原料的加工水平。

本书所讲授的内容，是烹饪专业不可缺少的重要组成部分，全书从不同原料的初加工技术入手，到干货原料的涨发以及烹饪中对配菜的要求，进行了详细的综述。

对初学者来说，由易到难、由简到繁、循序渐进、逐步掌握，是学生全面了解和掌握各种原料加工技巧的好方法，为学生的就业和实际操作打下良好的基础。

## <<烹饪原料初加工技术>>

### 书籍目录

#### 项目一 刀工与原料成形

任务1 刀工的要求和种类

任务2 刀法

任务3 原料的成形与要求

#### 项目二 鲜活原料的初加工

任务1 新鲜蔬菜及果品初加工工艺

任务2 禽类的初加工技术

任务3 畜类初加工技术

任务4 动物水产品初加工技术

任务5 其他动物初加工技术

#### 项目三 原料的分档取料与整料出骨

任务1 分档取料

任务2 整料出骨

#### 项目四 干货原料的初加工

任务1 干货原料涨发

任务2 干货原料涨发的方法

任务3 干货原料涨发实例

#### 项目五 配菜

任务1 配菜的意义

任务2 配菜原则和基本方法

任务3 色、香、味、形、质、营养成分的配合原则

任务4 菜肴的命名

任务5 造型菜肴的配制方法与技巧

任务6 筵席菜肴的配制方法与技巧

参考文献

<<烹饪原料初加工技术>>

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>