

<<冷菜制作>>

图书基本信息

书名：<<冷菜制作>>

13位ISBN编号：9787503211997

10位ISBN编号：7503211997

出版时间：1996-06

出版时间：中国旅游出版社

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>

<<冷菜制作>>

内容概要

冷菜制作，ISBN：9787503211997，作者：国家旅游局人事劳动教育司编

## &lt;&lt;冷菜制作&gt;&gt;

## 书籍目录

## 目录

- 第一章 概述
  - 第一节 冷菜制作的起源与发展
  - 第二节 冷菜制作的地位与作用
  - 第三节 冷菜制作的特点与分类
  - 第四节 冷菜制作的卫生要求
  - 第五节 冷菜制作过程和基本功训练
- 第二章 食品雕刻
  - 第一节 食品雕刻的特点和要求
  - 第二节 食品雕刻的工具和原料
  - 第三节 食品雕刻的类型与刀法
  - 第四节 食品雕刻的制作步骤与实例
  - 第五节 食品雕品的布置与应用
- 第三章 冷菜的烹调方法与菜肴举例（之一）
  - 第一节 拌、炆
  - 第二节 腌、泡
  - 第三节 盐水煮 白煮
  - 第四节 蒸 冻
- 第四章 冷菜的烹调方法与菜肴举例（之二）
  - 第一节 卤、酱
  - 第二节 油炸卤浸、油焖
  - 第三节 腊 风熏
  - 第四节 烤、脱水制品
- 第五章 装盘
  - 第一节 装盘的基本要求
  - 第二节 装盘的类型和式样
  - 第三节 装盘的步骤、手法及点缀
  - 第四节 冷菜的切配装盘实例
- 第六章 艺术拼盘
  - 第一节 艺术拼盘的特点及分类
  - 第二节 构思与构图
  - 第三节 艺术拼盘成形的技巧与要求
  - 第四节 艺术拼盘的实例
- 第七章 宴席冷菜的设计
  - 第一节 宴席冷菜设计的原则和要求
  - 第二节 各种宴席冷菜制作
  - 第三节 大型宴席冷盘的设计与准备
- 附录：艺术拼盘参考图案
  - 一、梅花拼盘
  - 二、七星拼盘
  - 三、菊花拼盘
  - 四、荷花拼盘
  - 五、翠湖春晓
  - 六、松鹤延年
  - 七、柳莺月夜

<<冷菜制作>>

八 春花斗艳

<<冷菜制作>>

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>