

<<烹饪基本技能>>

图书基本信息

书名：<<烹饪基本技能>>

13位ISBN编号：9787504545282

10位ISBN编号：7504545287

出版时间：2004-1

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：刘峻岭 编

页数：167

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>

## <<烹饪基本技能>>

### 内容概要

《烹饪基本技能》主要介绍了：常用烹饪原料的初步加工方法和配菜方面的技巧，以及各类烹调技法的操作要领等知识。

《职业技能短期培训教材：烹饪基本技能》在编写过程中，力求做到图文并茂、通俗易懂。

《职业技能短期培训教材：烹饪基本技能》适合于职业技能短期培训使用。  
通过培训，初学者或具有一定基础的人员可以达到上岗的技能要求。

## &lt;&lt;烹饪基本技能&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 烹饪原料加工 第一章 常用鲜活原料的初步加工 第一节 蔬菜的初步加工 第二节 畜肉类的初步加工 第三节 禽类的初步加工 第四节 水产品的初步加工 习题 第二章 干货原料的涨发 第一节 干料涨发 第二节 干料涨发的主要方法 第三节 干料涨发的实例 习题 第三章 出肉、取料、去骨 第一节 出肉加工 第二节 分档取料 第三节 整料去骨 习题 第四章 刀工技术 第一节 刀工的作用和基本要求 第二节 刀法的种类 第三节 刀工处理后原料的形状 习题 第五章 配菜 第一节 配菜的意义及要求 第二节 配菜的原则及方法 第三节 花色菜的配制 习题 第六章 拼盘 第一节 拼盘的意义和作用 第二节 拼盘的要求和手法 第三节 拼盘的分类 第四节 拼盘的刀法及应用 第五节 装盘的方法和步骤 习题 第七章 食品雕刻 第一节 食品雕刻的意义与注意事项 第二节 食品雕刻的原料 第三节 食品雕刻的刀具 第四节 食品雕刻的分类和步骤 第五节 食品雕刻的刀法 第六节 原料及成品的保藏方法 习题 第二篇 烹调技术 第八章 火候 第九章 调味 第十章 原料的初步熟处理 第十一章 挂糊、上浆和勾芡 第十二章 热菜的烹调方法 第十三章 冷菜的特点及其烹调方法( 第十四章 装盘 第十五章 筵席知识

<<烹饪基本技能>>

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>