

<<烹饪原料加工基本技能>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料加工基本技能>>

13位ISBN编号：9787504550996

10位ISBN编号：750455099X

出版时间：2005-8

出版时间：中国劳动出版社

作者：范震宇 编

页数：107

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>

<<烹饪原料加工基本技能>>

内容概要

本书主要工具及其基本使用方法、鲜活原料的初步加工、干货原料的涨发加工、原料的出肉加工和配菜工艺等。

<<烹饪原料加工基本技能>>

书籍目录

第一章 主要工具及其基本使用技法 第一节 主要工具简介 第二节 刀工基本指法及姿势 第三节 行刀技法 第四节 刀工原料成形 第五节 刀工的技术要求及人员的素质要求第二章 鲜活原料的初步加工 第一节 概述 第二节 蔬菜类的初步加工 第三节 水产类的初步加工 第四节 家禽、家畜的初步加工第三章 干货原料的涨发加工 第一节 概述 第二节 水发、碱发的涨发加工 第三节 油发、盐发的涨发加工 第四节 干货原料涨发后的保存第四章 原料的出肉加工 第一节 概述 第二节 分档出肉加工 第三节 一般出肉加工 第四节 整料出肉加工第五章 配菜工艺 第一节 配菜的基本要求和原则 第二节 一般菜肴的配制方法及实例 第三节 花色菜肴的配制方法及实例

<<烹饪原料加工基本技能>>

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>