

<<烹饪原料加工技术>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料加工技术>>

13位ISBN编号：9787504559272

10位ISBN编号：750455927X

出版时间：2007-6

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：贾晋 编写

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>

## <<烹饪原料加工技术>>

### 内容概要

本习题册与《烹饪原料加工技术（第二版）》配套使用。  
按教材分章编写，主要有填空题、选择题、判断题、名词解释、问答题和实际操作等题型，供学生课后练习使用。

本习题册由贾晋编写。

## <<烹饪原料加工技术>>

### 书籍目录

第1章 鲜活原料的初加工 1—1 鲜活原料初加工概述 1—2 新鲜蔬菜的初加工 1—3 家禽的初加工 1—4 家畜内脏的初加工 1—5 水产品的初加工 思考题第2章 刀工与原料成形 2—1 刀工的作用与要求 2—2 刀具的种类与菜墩 2—3 磨刀技术 2—4 基本刀法与操作 2—5 原料的成形与规格 思考题第3章 分档取料与整料出骨 3—1 分档取料 3—2 整料出骨 思考题第4章 干货原料的涨发 4—1 干货原料的涨发与涨发要求 4—2 干货原料涨发的方法 4—3 常见干货原料涨发实例 思考题第5章 配菜 5—1 配菜的意义和作用 5—2 配菜的基本要求和方法 5—3 菜肴命名的方法和要求 5—4 花色菜肴的配制方法 思考题

<<烹饪原料加工技术>>

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>