

<<龙菜制作基本技能>>

图书基本信息

书名：<<龙菜制作基本技能>>

13位ISBN编号：9787504575173

10位ISBN编号：7504575178

出版时间：2009-2

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：葛兆红 主编

页数：69

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>

<<龙菜制作基本技能>>

内容概要

本书以龙菜的特点开篇，系统介绍了该菜系热菜、冷菜、面点的制作工艺，并对哈尔滨红肠、风干肠和大列巴等哈尔滨风味制品的制作方法进行了分析，突出技能操作，以典型菜例反映烹饪工艺，实用性强。

本书图文并茂，每菜一图，形象直观，语言通俗易懂，便于学员理解和掌握。

本书由葛兆红主编，滕书磊、吴琼副主编，王吴、刘忠海、刘雪亮、刘刚、李广林、李鹏飞、岳凯、柴福峰、曾庆国、魏茂贵参编，吴琼、刘葛摄影。

<<龙菜制作基本技能>>

书籍目录

第一单元 认识龙菜 模块一 龙菜的特点 模块二 龙菜的烹饪原料第二单元 热菜制作工艺 模块一 炖菜制作工艺 模块二 炒菜制作工艺 模块三 烧菜制作工艺 模块四 熘菜制作工艺 模块五 烤的制作工艺 模块六 焖与扒的制作工艺 模块七 塌、煎、爆、炸的制作工艺 模块八 拔丝的制作工艺第三单元 冷菜和面点制作工艺 模块一 拌和炆的制作工艺 模块二 酱、熏、卤的制作工艺 模块三 卷和冻的制作工艺 模块四 面点制作工艺第四单元 哈尔滨风味制品制作工艺 模块一 灌制品的制作工艺 模块二 面包制品的制作工艺

<<龙菜制作基本技能>>

章节摘录

第一单元认识龙菜龙菜是黑龙江菜的简称，是黑龙江省汉族和世居少数民族菜点相互融合而形成的反映黑龙江特点的地方风味菜点。

龙菜以满族菜和鲁菜为主体，博采川菜、粤菜及俄式菜的特点，以黑龙江特产的烹饪原料为基础，归纳起来主要有“传统野味菜”“民族菜”“农家菜”“山珍野味菜”“创新菜”五大体系。

模块一龙菜的特点。

龙菜以烹制山珍野味、肉菜和淡水鱼鲜技艺见长，讲究口味的香醇、鲜嫩、爽润，咸淡相宜，具有浓厚的北国特色，其特点可概括如下：一、选料严谨，讲究珍、鲜、清。

补龙菜的原料以就地选料为主。

黑龙江省多山多林密，盛产山珍野味，为合理利用“珍”品创造了有利的条件：江河湖泊盛产名鱼，可适应季节选“鲜”、选“活”；山坳草原盛产山蔬浆果和食用菌品，适时采摘，可得其“清”香之味；充分利用地道药材，以药膳滋“补”身体。

二、刀法精湛，讲究造型龙菜以刀法独特、菜肴造型美观大方著称。

厨师们在师徒传承的实践中，按原料的特点、季节的冷暖、顾客的需求，以别具一格的刀工、刀法，把原料和火候有机结合，烹制出风味独特、别具一格的菜肴，既是食者品尝的珍饬佳肴，又是光彩夺目的艺术品。

<<龙菜制作基本技能>>

编辑推荐

《龙菜制作基本技能》：全国职业培训推荐教材，人力资源和社会保障部教材办公室评审通过，适合于职业技能短期培训使用。

<<龙菜制作基本技能>>

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>