

<<烹饪基础知识>>

图书基本信息

书名：<<烹饪基础知识>>

13位ISBN编号：9787504716743

10位ISBN编号：750471674X

出版时间：2006-2

出版时间：中国物资出版社

作者：郭志鹏,王帮文

页数：280

字数：187000

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>

<<烹饪基础知识>>

内容概要

为适应社会主义市场经济体制的要求，国内贸易部于1998年颁发了商品经营等7个专业教学计划和专业课教学大纲。

《烹饪基础知识》一书是根据新编的教学计划和教学大纲的要求，充分吸收和借鉴本学科国内外研究的最新成果，重点放在学科体系。

本书主要包括：中国烹饪概述、烹饪原料知识、原料成形与配菜、冷菜制作技术及菜品等内容。

<<烹饪基础知识>>

书籍目录

第一章 中国烹饪概述 第一节 烹饪的意义 第二节 烹饪的起源 第三节 中国烹饪发展简况 第四节 中国烹饪的基本特点第二章 烹饪原料知识 第一节 烹饪原料的概念和分类 第二节 畜禽类 第三节 水产品 第四节 蔬菜 第五节 干货制品 第六节 调味品第三章 原料成形与配菜 第一节 原料成形 第二节 配菜的利用与方法 第三节 菜品命名第四章 冷菜制作技术及菜品 第一节 拌、炆、腌及菜品简介 第二节 酱、卤、酥及菜品简介 第三节 (火靠)、熏、冻及菜品简介第五章 热菜烹调方法及菜品 第一节 炸、炒、爆、熘及菜品简介 第二节 烧、扒、炖、焖、烩及菜品简介 第三节 氽、涮、蒸、烤及菜品简介 第四节 烹、煮、熬及菜品简介 第五节 煎、贴、塌及菜品简介 第六节 挂霜、蜜汁、拔丝及菜品简介第六章 面点基础知识 第一节 面点的起源与演变 第二节 面点的种类、流派和特点 第三节 风味面点简介第七章 筵席知识 第一节 筵席的形成与发展 第二节 筵席的意义与作用 第三节 筵席的种类与特点 第四节 筵席设计 第五节 菜单实例第八章 地方菜系 第一节 山东菜 第二节 四川菜 第三节 江苏菜 第四节 广东菜第九章 西式菜点 第一节 西式菜品概述 第二节 西式菜品 第三节 西式糕点

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>