

<<实用烹饪刀工>>

图书基本信息

书名：<<实用烹饪刀工>>

13位ISBN编号：9787532368341

10位ISBN编号：7532368343

出版时间：2003-7-1

出版时间：上海科学技术出版社

作者：茅建民

页数：182

字数：150000

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>

<<实用烹饪刀工>>

内容概要

本书主要介绍刀工的作用与基本要求，各类烹饪原料的初步加工、烹饪原料的拆卸加工、各种刀法以及刀法练习实例等内容。

本书图文并茂，通俗易懂，理论和实例并举。

一看就会，一学就懂。

适合烹饪爱好者，烹饪专业学生、初学厨师的人员学习与参考。

<<实用烹饪刀工>>

作者简介

茅建民，中国烹饪国家级名师，国家特二级烹调大师，江苏省扬州商业学校烹饪讲师；中国商业联合会扬州培训中心，中国饭店协会淮扬菜培训中心，江苏省烹饪技术培训中心教研中心主任；绿扬国家职业技能鉴定所主任；曾兼任《中国烹饪》、《中国食品》、《烹调知识》、《美食》、

<<实用烹饪刀工>>

书籍目录

一、概述 (一)刀工的作用与基本要求 (二)刀具与砧墩 1 刀具的种类与用途 2 刀具的保养 3 砧墩的使用
二、烹饪原料的初步加工 (一)蔬菜类原料的初步加工 1 蔬菜类的初步加工方法 (1) 叶菜类的加工 (2) 茎菜类的加工 (3) 根菜类的加工 (4) 瓜类的加工 (5) 茄果类加工 (6) 豆类的加工 (7) 花菜类的加工 (8) 食用菌类的加工 2 蔬菜类初步加工的实例 (1) 青菜 (2) 菜心的加工 (3) 菜梗、菜叶的加工 (4) 芹菜的加工 (5) 韭菜的加工 (6) 薺菜的加工 (7) 丝瓜的加工 (8) 冬笋的加工 (9) 芋艿的加工 (10) 荸荠的加工 (11) 藕的加工 (12) 慈姑的加工 (13) 大蒜头的加工 (14) 茭白的加工 (15) 洋葱的加工 (16) 山药的加工 (17) 菜花的加工 (18) 韭菜花的加工 (19) 鲜蘑菇的加工 (20) 金针菇的加工 (二)水产品原料的初步加工 (三)家禽类原料的初步加工 (四)家畜内脏及四肢的初步加工三、刀工技术——刀法 1 直刀法 2 平刀法 3 斜刀法 ...
...四、原料成型的刀法五、实用刀工菜例

<<实用烹饪刀工>>

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>