

<<中式烹调>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调>>

13位ISBN编号：9787533526115

10位ISBN编号：7533526112

出版时间：2005-6

出版时间：福建科技出版社

作者：刘天富

页数：127

字数：96000

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>

<<中式烹调>>

内容概要

随着我国经济的高速发展，人民生活水平的提高，餐饮业出现了空前的繁荣。众多餐馆业从业人员，都希望通过自学或培训，在尽可能短的时间内，掌握职业技能，或使已学到的职业技能得到提高。

为此，我们编写了《中式烹调》一书。

本书共两章，第一章为烹饪基本知识，介绍了烹饪原料知识、烹饪原料加工技术、配菜与宴席知识、烹调技术、凉菜拼摆常识、食品雕刻常识、餐饮业成本核算、营养配餐及食品卫生；第二章为烹调技能训练，介绍家禽类、家畜类、水产品类、蛋品类、豆制品类、蔬菜类的原料品质、营养成分、加工方法及其菜肴的名称、制作过程。

同时还介绍了药膳炖品、综合性技能的应用。

<<中式烹调>>

书籍目录

第一章 烹饪基本知识 一、烹饪原料 1 烹饪原料的概念及种类 2 烹饪原料的营养成分 3 检验烹饪原料的感观方法及标准 4 烹饪原料在保管中质量变化的因素 5 烹饪原料的保藏方法 二、烹饪原料加工技术 1 烹饪原料的粗加工 2 烹饪原料的细加工 3 刀工的作用及基本要求 4 刀工的分类及运用 5 刀工加工常见的形状 6 刀工美化形状 三、配菜与宴席知识 1 配菜知识 2 配菜的技巧和要求 3 菜肴的命名方法 4 宴席配菜知识 四、烹调技术 1 烹调的作用及特点 2 中国菜肴特点 3 烹调操作的基本训练要求 4 烹调基本方法 5 水为主要导热体的热菜烹调方法 6 油为主要导热体的热菜烹调方法 7 水蒸气和干热空气为主导导热体的热菜烹调方法 8 盐为主要导热体的热菜烹调方法 9 冷菜烹调方法 10 挂糊、上浆、勾芡、拍粉 11 调味品及调味方法 12 火候 13 油温 14 烹调中原料的变化 15 原料的初步熟处理 16 制汤 五、冷菜拼摆常识 1 冷菜拼摆的特点和要求 2 冷菜拼摆的步骤和手法 3 冷菜拼摆的应用及艺术性 六、食品雕刻常识 1 食品雕刻的特点 2 食品雕刻的步骤和手法 3 雕刻作品的艺术性及应用 4 雕品的保管方法和注意事项 七、餐饮业成本核算 1 成本核算的各类公式 2 成品名称及预算的内容 3 市场供货情况、毛利率及经营 八、营养配餐及食品卫生 第二章 烹调技能训练 一、家禽类 二、家畜类 三、水产品类 四、蛋品类 五、豆制品 六、蔬菜类 七、药膳炖品 八、综合性技能应用

<<中式烹调>>

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>