第一图书网, tushu007.com

<<中式烹调一本通>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调一本通>>

13位ISBN编号：9787533536725

10位ISBN编号：753353672X

出版时间：2010-7

出版时间：福建科技出版社

作者：刘天富

页数：138

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

内容概要

本书共三章，第一章介绍了烹饪原料知识、烹饪原料加丁技术、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；第二章介绍了中式菜肴的九大菜系(流派)及主要的白酒、葡萄酒等酒类；第三章介绍家禽类、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。
同时还介绍了药膳忡品、综合性技能的应用。

<<中式烹调一本通>>

书籍目录

第一章 烹饪基本知识 一、烹饪原料知识 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.刀法的分类及运用 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.配菜常识 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要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.冷菜拼盘的应用及艺术性 六、食品雕刻常识 1.食品雕刻的特点 2.食品雕刻的技法、刀法 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 1.营养的概念及特性 2.合理营养配餐 3.食品卫生第二章 主要菜系及酒类第三章 烹调技能训练

第一图书网, tushu007.com

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