第一图书网, tushu007.com

<<烹饪知识>>

图书基本信息

书名：<<烹饪知识>>

13位ISBN编号：9787534143991

10位ISBN编号：7534143993

出版时间：2011-12

出版时间：李鑫 浙江科技出版社 (2011-12出版)

作者：李鑫

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

烹饪知识，ISBN：9787534143991，作者：李鑫

书籍目录

第一章　烹饪概述　第一节　烹饪本质　第二节　中国烹饪的起源和发展　第三节　中国烹饪的基本原理第二章　烹饪的主要流派　第一节　八大菜系　第二节　其他菜别介绍　第三节　中外饮食风俗第三章　烹饪原料知识　第一节　概述　第二节　烹饪原料的品质鉴别与保藏　第三节　植物性原料　第四节　果品类原料　第五节　动物性原料第四章　烹饪原料的初步加工　第一节　刀工设备　第二节　刀工技术　第三节　配菜工艺　第四节　宴席配菜第五章　烹调知识　第一节　烹调概述　第二节　火候　第三节　调味　第四节　烹调的辅助工艺　第五节　烹调方法第六章　面点知识　第一节　面点概述　第二节　面点基本技能　第三节　面团工艺第七章　西餐知识　第一节　西餐概述　第二节　西餐原料知识　第三节　西餐制作工艺　第四节　西餐供餐方式

编辑推荐

李鑫等编著的《烹饪知识》一书贯彻了科学性、实用性、先进性、规范性的原则，根据旅游烹饪的发展趋势，重视烹饪知识的应用性和可操作性。
本书内容主要包括烹饪概述、风味流派、原料知识、原料初步加工、烹调知识、面点知识和西餐知识。
《烹饪知识》一书是培养高等职业技术旅游专业烹饪操作技能和烹饪生产管理能力的专业教材，同时也适合作为非烹饪专业类高职高专学生和本科生的选修教材。
本书立足于提高学生的整体素质，以培养学生的实践能力和动手操作能力为目标，进行了内容和形式的创新。

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