

<<厨师培训教材>>

图书基本信息

书名：<<厨师培训教材>>

13位ISBN编号：9787538100594

10位ISBN编号：7538100598

出版时间：1983-8

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：王甫亭

页数：373

字数：240

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>

<<厨师培训教材>>

内容概要

随着人们生活水平的日益改善和提高，迫切要求饮食服务人员，特别是中、青年厨师，不断提高烹调技艺水平，为人民提供更多更好的菜肴食品。

这本书的撰著出版，正是适应了形势发展的需要。

本书的出版，对传播祖国的烹调技艺，创建具有地方特点的辽宁菜系，丰富群众生活内容，增进人民身体健康是有一定意义的。

<<厨师培训教材>>

书籍目录

- 第一章 烹调概述
- 第二章 烹调工具及设备
- 第三章 饮食的营养与卫生
- 第四章 原料的品种及初加工
- 第五章 切配技术
- 第六章 烹调操作基本技术
- 第七章 凉菜制作与拼配
- 第八章 热菜制作
- 第九章 甜菜制作
- 第十章 汤菜制作
- 第十一章 食品雕刻
- 第十二章 菜肴定名与筵席知识
- 实习菜谱
- 附录

<<厨师培训教材>>

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>