

<<新编厨师培训教材>>

图书基本信息

书名：<<新编厨师培训教材>>

13位ISBN编号：9787538120806

10位ISBN编号：7538120807

出版时间：1994-8-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：刘敬贤,邵建华

页数：384

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>

## <<新编厨师培训教材>>

### 内容概要

饮食是人类赖以生存的最重要的物质条件之一。  
熟食使原始人类脱离了茹毛饮血的蒙昧野蛮时期走向文明，烹调，使食物具有了审美价值。  
千万年来兴盛衰亡、朝代更替，丝毫没有影响烹调技术的发展。  
尽管华筵丰馐为历代统治阶级所共享，但其中哪个菜肴不凝聚着劳动人民的血汗和智慧？  
今天，烹调技术才被人们充分认识，它与物理、化学、生物学、解剖学、美学等众多学科密切相关。  
想做一名出色的厨师吗？  
看完本书你一定会满意而归的。

<<新编厨师培训教材>>

书籍目录

第一章 概述第一节 中国烹饪发展轨迹一、烹调的起始二、陶器、青铜器的贡献三、铁器和油沟通现代烹饪四、集古代烹饪之大成的满汉全席第二节 中国烹调的特点一、选料广博严谨二、切配精细合理三、烹调方法考究多样四、菜品丰富精美五、地方菜种繁多第三节 中西烹调之比较一、中西饮食观念的差异二、中西烹调的差异三、我们向西菜学什么第二章 烹调设备和工具第一节 烹调设备一、炉二、灶三、炉灶第一节 烹调用具第三章 原料第一节 蔬菜类第二节 果品类第三节 家畜肉类及其制品第四节 家禽、禽蛋及蛋制品第五节 水产品第六节 生猛海鲜第七节 豆制品类第八节 干货原料及其涨发第九节 原料的保藏第四章 烹饪营养与卫生第五章 切配技术第六章 食品雕刻第七章 调味第八章 烹调技术第九章 热菜的烹调方法第十章 冷菜制作第十一章 筵席设计第十二章 烹调美学与创新菜第十三章 厨房管理

<<新编厨师培训教材>>

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>