第一图书网, tushu007.com

<<中餐厨师培训教材>>

图书基本信息

书名：<<中餐厨师培训教材>>

13位ISBN编号：9787538148725

10位ISBN编号：7538148728

出版时间：2007-4

出版时间：辽宁科技

作者：赵建民

页数：312

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

《中餐厨师培训教材》是一本普及型厨师培训教材，针对初学厨艺人员编写的教材，内容有：厨师职业素质，烹饪概述，烹饪原料，原料加工工艺，调味工艺，常用烹调方法共九大部分内容.通俗易懂，是一本普及厨师基础知识的好教材。

<<中餐厨师培训教材>>

书籍目录

第一章 中餐厨师的职业素质　第一节　身体素质　　一、烹调师应具备强壮的体魄　　二、坚持体育锻炼　　三、保持良好的生活习惯　　第二节 文化业务素质　　一、要有一定的文化知识　　二、掌握烹饪科学的基础理论知识　　三、掌握菜谱整理、菜单编制等能力　　四、具备娴熟的烹饪操作技艺　　五、精通与烹调技术相关的知识　　第三节 职业厨师的道德素质　　一、要有良好的思想品德　　二、全心全意为顾客服务的精神　　三、具备良好的敬业精神　　四、树立牢固的法制观念 思考与练习第二章 中国烹饪概述　第一节 中国烹饪的起源与发展　　一、中国烹饪的起源　　二、中国烹饪发展的几个阶段　第二节 中国菜的综合特点　　一、选料讲究，用料广博　　二、刀工精细，讲究配伍　　三、善于调味，注重火候　　四、烹法多样，讲究器皿　　五、菜品繁多，风格迥异　　六、以养见长，注重保健　第三节 中国主要地方菜系　　一、山东菜　　二、江苏菜　　三、四川菜　四、广东菜　五、浙江菜　六、福建菜　七、湖南菜　八、安徽菜　九、北京菜　十、上海菜　第四节 主要少数民族饮食风味介绍　　一、回族饮食风味　　二、藏族饮食风味　　三、蒙古族饮食风味　四、朝鲜族饮食风味　　……第三章　烹饪原料第四章　原料加工工艺第五章　烹饪调味工艺第六章　常用热菜烹调方法第七章　冷菜制作与食品雕刻第八章　宴席与菜单设计第九章　烹饪营养与食品卫生

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