

<<家常烹调技术>>

图书基本信息

书名：<<家常烹调技术>>

13位ISBN编号：9787538425086

10位ISBN编号：753842508X

出版时间：2004-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张胜文

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>

## <<家常烹调技术>>

### 内容概要

《家常烹调技术》以图片的形式，介绍花卉病虫害的特征、危害状况、诊断要点、发生条件、防治方法等。

供广大读者参考。

## &lt;&lt;家常烹调技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论第一节 家常饭点的起源与发展第二节 家常饭点的概念与内涵第三节 家常饭点的种类与作用第四节 学好家常饭点技术, 调剂家常饮食内容第二章 饭点常用原料第一节 常见米类原料第二节 常见面类原料第三节 常见豆类原料第四节 常见制馅原料第五节 常见主要辅料、调料第三章 家常饭点的常用设备、工具及基本操作程序第一节 家常饭点常用设备、工具第二节 家常饭点基本操作程序第四章 和面技术第一节 和面的意义与作用第二节 影响面团的重要因素第三节 水调面团第四节 膨松面团第五节 油酥面团第五章 制馅技术第一节 制作馅心的意义与作用第二节 馅心的种类与基本特点第三节 成馅制作技术第四节 甜馅制作技术第五节 皮、馅比例关系第六章 生坯成形技术第一节 生坯成形的意义与作用第二节 手工成形技术第三节 工具成形技术第四节 特殊成形技术第五节 食品着色技术第七章 面点熟制技术第一节 面点熟制技术的意义与作用第二节 水熟方法第三节 气熟方法第四节 油熟方法第五节 锅熟方法第六节 辐射熟法第七节 混合熟法第八章 粗粮食品制作技术第一节 米类食品制作技术第二节 面类食品制作技术第三节 其他类食品制作技术第九章 家常主食品种实例第一节 煮制食品实例第二节 蒸制食品实例第三节 炸制食品实例第四节 烤制食品实例第五节 煎制、烙制食品实例写在后面

<<家常烹调技术>>

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>