

<<烹调小诀窍>>

图书基本信息

书名：<<烹调小诀窍>>

13位ISBN编号：9787538434323

10位ISBN编号：7538434321

出版时间：2007-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：赵怀信

页数：269

字数：260000

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>

## &lt;&lt;烹调小诀窍&gt;&gt;

## 内容概要

我国烹饪技术，历史悠久，技艺精湛，八大菜系，各具特色。

近年来，各地出版了大量菜谱、食谱、烹调技术等专业书籍。

但这类书籍大多只是粗略地介绍一些菜肴的简单做法，兼及少量的烹饪基础知识，基本烹调方法。

而对于烹调原理，菜肴原料在加热、调制过程中所产生的物理、化学变化，以及烹调的规律、要领、关键环节等介绍的却比较少，因而，虽能使初学者掌握一些基础知识和一些菜肴的简单制法，但仍处于“知其然，而不知其所以然”的懵懂状态之中。

因此，使人们难以准确、深刻地理解烹调技术要领，得心应手地掌握烹饪技术，举一反三。

尤其应当指出的是，许多专业人员也是在这种“不知其所以然”的状态下学习操作或传授烹饪技术。

这对于全面地继承，并进一步发展我国的烹饪技术，使之逐步趋于科学化，无疑是极大的障碍。

为彻底改变这种落后的状态，使读者既能学会各项操作技术，又懂得其中的科学原理，尝试着编著了这本《烹调小诀窍》，并试图运用现代科学技术的观点和方法，结合实践，尽可能全面地解释烹调技术中的科学烹调原理、操作规律、技术要领、关键环节，以及烹调过程中经常遇到的各种各样的“为什么”。

在编著中，力求内容丰富，深入浅出，言简意赅，通俗易懂。

本书可作为专业教材和参考书，亦可作为自学用书，对于专业餐馆、团体食堂、广大家庭均具有实用价值。

由于编者水平有限，成书仓促，书中的缺点和错误在所难免，敬请专家、前辈、同仁及读者批评指正。

## &lt;&lt;烹调小诀窍&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 烹调基础知识 我国的烹调技术有哪些特点 烹饪与烹调有什么区别 为什么要烹调？其作用有哪些 为什么要精通各种基本烹调方法 为什么要根据原料质地和性能选择最佳烹调方法 为什么要用两种或两种以上的烹调方法制菜 为什么要尽量缩短烹调时间 为什么要用“水滑法” 为什么要用“热锅冷油法” 为什么说滑炒技法精细而最具特色 为什么厨师要了解各地方、各少数民族以及部分国家、地区的饮食习惯与口味特点 为什么厨师要掌握和熟知“四率” 为什么厨师要掌握菜肴的色彩配比 为什么要把“质地”作为评定菜肴质量的重要标准之一 为什么同一种菜肴名称、做法和口味不同 为什么菜肴要求既好看又好吃 为什么说“美食必备美器”？配备时应注意哪些原则 为什么照菜谱做菜不得味 为什么要烹制食疗菜肴 为什么要给菜肴取名 菜肴定名原则是什么？定名方法有哪几种 什么叫“地方风味”菜肴 什么叫“荤菜” 什么叫“素菜”

第二章 营养卫生 为什么厨师要熟知各种原料所含的营养成分 为什么人体不能缺少维生素 为什么维生素有脂溶性和水溶性之分 初步加工和烹调对原料中的维生素有哪些影响 为什么人们每日要摄取足够的蛋白质？其功用有哪些 为什么要摄取脂肪？其功用有哪些 为什么人们要摄取糖类？其功用有哪些 为什么人们每日必须摄取足够的水？其功用有哪些 为什么说“必需脂肪酸”对人体非常重要 为什么说畜肉的结缔组织愈少，营养价值愈高 为什么说鱼肉的营养价值较高 为什么说植物油比动物油营养价值高……

第三章 烹调原料选择与鉴别 第四章 原料初步加工与保藏 第五章 干料泡发 第六章 刀工、配菜 第七章 挂糊上浆 第八章 火候·制汤 第九章 调味 第十章 勾芡·勺工 第十一章 烹调 第十二章 筵席知识 彩色插页

<<烹调小诀窍>>

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>