

<<外菜系知识>>

图书基本信息

书名：<<外菜系知识>>

13位ISBN编号：9787561426395

10位ISBN编号：7561426399

出版时间：2003-11

出版时间：第1版 (2003年1月1日)

作者：尹敏

页数：253

字数：212000

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>

<<外菜系知识>>

内容概要

本书的编写目的，在于使以学习四川菜为主要专业的学生，通过对除四川菜以外的其他地方菜的学习，提高自身的知识面和技能，提高自己的厨艺，为在今后的工作中有所创新打下坚实的基础。

书中选择了中国菜中的广东菜、山东菜、江苏菜、湖南菜、北京菜、湖北菜、上海菜、安徽菜以及外国菜的西菜、日本菜作为主体内容，按概述、发展沿革、构成、特征、代表菜等方面来编写。在代表菜选择上力求不重复，突出地方特色，尽可能将四川菜没有的原材料、烹调方法、调味料及调味技艺的菜品都选上，使本书内容更丰富详实。

本书可以作为各级烹饪专业学生、专业厨师及烹饪爱好者学习其他地方菜的教材和参考书。

<<外菜系知识>>

书籍目录

第一章 广东菜 第一节 广东菜的历史沿革 第二节 广东菜的构成 第三节 广东菜的重要特征 第四节 广东菜的特色菜品第二章 江苏菜 第一节 江苏菜的历史沿革 第二节 江苏菜的构成 第三节 江苏菜的重要特征 第四节 江苏菜的特色菜品第三章 山东菜 第一节 山东菜的历史沿革 第二节 山东菜的构成 第三节 山东菜的重要特征 第四节 山东菜的特色菜品第四章 湖南菜 第一节 湖南菜的历史沿革 第二节 湖南菜的构成 第三节 湖南菜的重要特征 第四节 湖南菜的特色菜品第五章 上海菜 第一节 上海菜的历史沿革 第二节 上海菜的构成 第三节 上海菜的重要特征 第四节 上海菜的特色菜品第六章 湖北菜 第一节 湖北菜的历史沿革 第二节 湖北菜的构成 第三节 湖北菜的重要特征 第四节 湖北菜的特色菜品第七章 北京菜 第一节 北京菜的历史沿革 第二节 北京菜的构成 第三节 北京菜的重要特征 第四节 北京菜的特色菜品第八章 安徽菜 第一节 安徽菜的历史沿革 第二节 安徽菜的构成 第三节 安徽菜的重要特征 第四节 安徽菜的特色菜品第九章 西菜 第一节 西菜的历史沿革 第二节 西菜的构成 第三节 西菜的重要特征 第四节 西菜的特色菜品第十章 日本菜 第一节 日本菜的历史沿革 第二节 日本菜的构成 第三节 日本菜的重要特征 第四节 日本菜的特色菜品主要参考文献

<<外菜系知识>>

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>