

<<西餐烹调技术>>

图书基本信息

书名：<<西餐烹调技术>>

13位ISBN编号：9787563712229

10位ISBN编号：7563712224

出版时间：2004-9

出版时间：旅游教育出版社

作者：陆理民

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>

<<西餐烹调技术>>

内容概要

本书的特点如下：第一，以市场为导向，以行为适用为基础，紧紧把握职业教育所特有的基础性、可操作性和实用性等特点。

根据职业教育以技能为基础而非以知识为基础的特点，尽可能以实践操作来阐述理论。

第二，充分体现本套教材的先进性和科学性。

尽量反映现代科技、餐饮业中广泛运用的新原料、新工艺、新技术、新设备、新理念等内容，适当介绍本学科最新研究成果和国内外先进经验，以体现出本教材的时代特色和前瞻性。

第三，以体现规范为原则。

根据教育部制定的有关职业学校重点建设专业教学指导方案和劳动部颁布的相关工种职业技能鉴定标准，对每本教材的课程性质、适用范围、教学目标等进行规范，使其更具有教学指导性和行业规范性。

第四，确保权威。

本系列教材的作者均是既有丰富的教学经验又有丰富的餐饮工作实践经验的业内专家，对当前职教情况、烹饪教学改革和发展情况以及教学中的重难点非常熟悉，对本课程的教学和发展具有较新的理念和独到的见解，能将教材中的“学”与“用”这两个矛盾很好地统一起来。

第五，体例编排与版式设计新颖独特。

对有关制作过程、原料等讲述，多辅以图示和图片，直观形象，图文并茂。

<<西餐烹调技术>>

书籍目录

第1章 西餐概述 学习目标 第一节 西餐烹饪的起源与发展 一、西餐烹饪起源于古埃及 二、古希腊、古罗马时期西餐烹饪的兴起 三、中世纪以后西欧烹饪、饮食文化的发展 四、近代欧美烹饪的发展 五、现代欧美餐饮发展的趋势 第二节 西餐的主要特点 一、用料精选 二、香醇浓郁 三、工艺独特 四、讲究老嫩 五、设备考究 六、就餐别致 七、营养卫生 第三节 欧美主要国家的菜式特点 一、法国 二、英国 三、美国 四、俄罗斯 五、意大利 第四节 西餐菜点的名称 一、西餐菜点名称的来历 二、西餐菜点名称的翻译 本章小结 思考与练习 第2章 厨房常用设备与工具 学习目标 第一节 常用工具 一、手持工具 二、刀与磨刀工具 三、衡量工具 四、炊具 五、过滤工具 第二节 常用设备 一、加工处理设备 二、大型设备 本章小结 思考与练习 第3章 烹调基本原理 学习目标 第一节 烹调过程中热传递的基本原理 一、传导 二、对流 三、辐射 第二节 热量对食物的影响 一、蛋白质的凝固 二、淀粉的糊化 三、糖的焦化 四、水分的蒸发 五、脂肪的溶化 第三节 常用烹调方法 一、干烹法 二、湿烹法 三、混合烹法 本章小结 思考与练习 第4章 基础汤与少司 第5章 蔬菜与淀粉类 第6章 汤类 第7章 家畜肉 第8章 家禽与野味 第9章 水产品 第10章 蛋类 第11章 冷菜制作 第12章 餐前开胃品 附录

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>