

<<西式烹饪>>

图书基本信息

书名：<<西式烹饪>>

13位ISBN编号：9787756371011

10位ISBN编号：7756371011

出版时间：2002-1-1

出版时间：旅游教育出版社

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>

## <<西式烹饪>>

### 内容概要

本书内容包括：西餐概述、西餐原料知识、烹饪原料的选择与初加工、烹饪原料的细加工、烹饪原料的初步热处理、基础汤与基础沙司、热菜制作、西餐早餐、西餐原料知识等等。

本书融知识性、科学性、实用性于一体，本套教材既可供各旅游企业、各地旅游培训部门对各岗位员工进行岗前或在岗培训，也可供旅游企业各工种工人在参加考核前自学。

## <<西式烹饪>>

### 书籍目录

#### 初级

- 第一章 西餐概述
- 第二章 西餐原料知识（一）
- 第三章 烹饪原料的选择与初加工（一）
- 第四章 烹饪原料的细加工
- 第五章 烹饪原料的初步热处理
- 第六章 基础汤与基础沙司
- 第七章 热菜制作（一）
- 第八章 汤
- 第九章 色拉
- 第十章 西餐早餐
- 第十一章 西式快餐
- 第十二章 厨房

#### 中级

- 第一章 西餐原料知识（二）
- 第二章 原料加工（二）
- 第三章 沙司
- 第四章 配菜
- 第五章 热菜制作（二）
- 第六章 汤菜
- 第七章 冷菜制作

#### 高级

- 第一章 菜肴制作的基本准备和配料
- 第二章 沙司制作
- 第三章 烹调的基本原理
- 第四章 高档汤菜
- 第五章 高档冷菜
- 第六章 影响食物风味的感官因素

#### 技师

- 第一章 热菜制作（三）
- 第二章 菜单
- 第三章 冰雕与黄油雕

#### 高级技师

- 第一章 菜肴开发与创新
- 第二章 厨房管理
- 第三章 专业外语

<<西式烹饪>>

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>