

<<实习菜谱>>

图书基本信息

书名：<<实习菜谱>>

13位ISBN编号：9787807054450

10位ISBN编号：780705445X

出版时间：2007-5

出版时间：成都时代

作者：高海薇

页数：140

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;实习菜谱&gt;&gt;

## 内容概要

《职业技能短期培训教材：实习菜谱》是职业技能培训教材。

全书共分两个单元，第一单元为冷菜制作，共25个菜肴，第二单元为热菜制作。

在第二单元中，又包括六个部分，第一部分是畜肉类菜肴制作（猪、牛、羊、兔子以及副产品），共25个菜肴；第二部分是禽肉类菜肴制作（鸡、鸭、鹅以及副产品），共26个菜肴；第三部分是水产类菜肴制作（鱼、虾、蟹等），共31个菜肴；第四部分是蔬菜类菜肴制作（蔬菜、菌类），共26个菜肴；第五部分是豆制品类菜肴制作，共9个菜肴；第六部分是甜菜类菜肴制作共9个菜肴。

作为职业教材，《职业技能短期培训教材：实习菜谱》具有如下特点：通俗易懂，有较强的针对性和实用性。

适用于就业、再就业人员、初学者或具有一定基础的人员，通过培训，可以达到上岗的技能要求。

实习菜品涉及广泛。

《职业技能短期培训教材：实习菜谱》的菜品，包括中国鲁、淮扬、四川、广东四大菜系。

通过培训，可以让学员了解和掌握中国主要菜系的菜肴特点和制作技法。

在原料的选择上涉及了蔬菜、水果、鲜花、畜类、禽类、水产品、米面类等各种原辅料。

《职业技能短期培训教材：实习菜谱》具有典型性、流行性。

《职业技能短期培训教材：实习菜谱》主要选用了各菜系的典型菜肴及流行菜肴。

《职业技能短期培训教材：实习菜谱》对菜肴的原料配方、操作步骤、注意事项等做了系统的说明，特别强调了实际技能的培养，以及菜肴的变化，以达到掌握菜肴的烹制方法的目的，使学员能举一反三。

《职业技能短期培训教材：实习菜谱》由四川烹饪高等专科学校副教授高海薇老师编写。

## &lt;&lt;实习菜谱&gt;&gt;

## 书籍目录

第一单元 冷菜制作实习菜肴一 椒麻桃仁实习菜肴二 笋子拌鸡块实习菜肴三 蒜泥白肉实习菜肴四 糖醋排骨实习菜肴五 泡椒猪手实习菜肴六 水晶鸭脯实习菜肴七 冰糖兔丁实习菜肴八 花椒肉丁实习菜肴九 芥末三丝实习菜肴十 果味雪莲实习菜肴十一 姜汁豇豆实习菜肴十二 红汤双脆实习菜肴十三 炆黄瓜条实习菜肴十四 樱桃肉实习菜肴十五 山椒鲫鱼实习菜肴十六 糖粘花仁实习菜肴十七 苦瓜拌蛰头实习菜肴十八 珊瑚萝卜实习菜肴十九 红油心舌实习菜肴二十 干香豆丝实习菜肴二十一 拌老虎菜实习菜肴二十二 灯影苕片实习菜肴二十三 花椒翅段实习菜肴二十四 柠檬鸡丁实习菜肴二十五 白切鸡

第二单元 热菜制作

第一部分 畜肉类菜肴制作（猪、牛、羊、兔及其副产品）实习菜肴一 粉蒸肉实习菜肴二 清炖狮子头实习菜肴三 西芹肚花实习菜肴四 梅干菜扣肉实习菜肴五 雪豆猪蹄实习菜肴六 火爆腰花实习菜肴七 野鸡红牛肉丝实习菜肴八 回锅肉实习菜肴九 水煮肉片实习菜肴十 鱼香肉丝实习菜肴十一 京酱肉丝实习菜肴十二 红烧丸子实习菜肴十三 黄焖猪排实习菜肴十四 干煸排骨实习菜肴十五 椒盐肠头实习菜肴十六 莲子烧猪肚实习菜肴十七 清炖牛肉实习菜肴十八 腐乳烧肉片实习菜肴十九 松仁脆滑肉实习菜肴二十 炸花生腰块实习菜肴二十一 银芽兔丝实习菜肴二十二 甜椒肉丝实习菜肴二十三 豉汁焖排骨实习菜肴二十四 香辣牛腩.....

第二部分 禽肉类菜肴制作（鸡、鸭、鹅以及副产品）

第三部分 水产类菜肴制作（鱼、虾、蟹等）

第四部分 蔬菜类菜肴的制作（蔬菜、菌类）

第五部分 豆制品类菜肴制作

第六部分 甜茶类菜肴制作参考文献

<<实习菜谱>>

编辑推荐

<<实习菜谱>>

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>