第一图书网, tushu007.com

<<烹饪（中式）>>

图书基本信息

书名：<<烹饪（中式）>>

13位ISBN编号：9787807054481

10位ISBN编号：7807054484

出版时间：2007-9

出版时间：成都时代出版社

作者：高海薇

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

第一图书网, tushu007.com

<<烹饪（中式）>>

内容概要

《烹饪基本技能(中式)》，是一本实用性比较强的教材，全书共分四章。
第一章是中式烹饪概述，简要说明中式烹饪的特点及主要流派。
第二章中餐厨房，主要包括中餐厨房人员基本素质与要求、厨房常用设备与工具、厨房组织编制与工作区域、中餐菜单设计以及饮食成本核算与管理等内容。
第三章中餐烹饪技艺，主要包括烹饪原料初步加工、刀工技术、配菜技术、调味技术、原料初步熟处理、保护与优化技术、烹饪方法以及装盘工艺等。
第四章中餐筵席知识，主要有筵席的设计以及筵席的准备制作等内容。
本书由四川烹饪高等专科学校高海薇副教授任主编，彭涛副教授、张凯讲师任副主编，周济扬、李震清老师参与编写。

第一图书网, tushu007.com

<<烹饪（中式）>>

书籍目录

第一章 中式烹饪概述　第一节 中式烹饪的特点　第二节 中式烹饪的主要流派与特色第二章　中餐厨房　第一节 中餐厨房人员基本素质与要求　第二节 中餐厨房常用设备与工具　第三节 中餐厨房组织编制与工作区域　第四节　饮食成本核算与管理第三章 中餐烹饪技艺　第一节　烹饪原料初步加工　第二节　刀工技术　第三节　配菜技术　第四节　调味技术　第五节 原料初步熟处理　第六节　保护与优化技术　第七节 中餐烹饪方法　第八节 中餐装盘工艺第四章 中餐筵席知识 第一节　筵席的设计 第二节　筵席的准备与制作

第一图书网, tushu007.com

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