

<<粤菜烹调工艺.中册>>

图书基本信息

书名：<<粤菜烹调工艺.中册>>

13位ISBN编号：9787810823043

10位ISBN编号：7810823043

出版时间：2004-8-1

出版时间：清华大学出版社,北京交通大学出版社

作者：严金明,虞迅

页数：233

字数：353000

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>

<<粤菜烹调工艺.中册>>

内容概要

本书对果蔬雕刻、点心小吃、像生拼盘三大技能模块的专业基础知识、基本功训练和操作要领等方面加以详尽阐述，以其逼真的造型、精细雨的刀工、鲜艳的色彩及鲜美清新的口味，将具有代表性的品种进行系统性地归类，并配有大量彩色图片、制作步骤图来示意操作的全过程，从制作的最基础环节进行说明，培养学生的实际动手能力，学以致用。

全书体现了传统与创新、北菜南味、中点西做、兼容并蓄、众星拱粤的今日广东食坛的特征。

书中内容各章节之间既相互联系，又自成体系，它可根据学习者的需要来选择，适应社会各阶层烹饪同行学习、参考，尤其适合高职院校、大中专餐旅专业和旅游酒店培训人员工作教材使用。

<<粤菜烹调工艺.中册>>

作者简介

严金明，男，汉族，中国烹饪协会会员。

1989年7月毕业于黑龙江商学院旅游烹饪系，现爱聘为广东白云职业技术学院管理系酒店管理专业带头人、副教授、国家中式烹调高级技师、广东省职业技能中心考评员。

1999年9月在“广州国际美食节”风味菜烹饪大奖赛中荣获一等奖。

已出版

<<粤菜烹调工艺.中册>>

书籍目录

第1章 广东果蔬雕刻 1.1 果蔬雕刻基础知识 1.2 果蔬雕刻制作方法 1.3 果蔬雕刻制作实例 思考与练习题
第2章 广东点心小吃 2.1 点心制作基础知识 2.2 点心制作的基本功 2.3 小吃概述 2.4 点心小吃制作实例 思考与练习题(一) 思考与练习题(二)
第3章 广东像生拼盘 3.1 像生拼盘基础知识 3.2 像生拼盘制作方法 3.3 像生拼盘的制作步骤 3.4 像生拼盘制作实例 思考与练习题
附录A 专业术语解释 附录B 三种面茭的制作方法 后记 参考文献

<<粤菜烹调工艺.中册>>

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>