

<<西餐与调酒操作实务>>

图书基本信息

书名：<<西餐与调酒操作实务>>

13位ISBN编号：9787810827201

10位ISBN编号：7810827200

出版时间：2006-7

出版时间：清华大学出版社

作者：李丽，严金明主编

页数：387

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>

## <<西餐与调酒操作实务>>

### 内容概要

本书介绍了西餐工艺的一般流程与特点、西餐礼仪、西餐宴会配酒常识、西餐厨房组织与设备、西餐原料与原料加工工艺、各种刀法的运用、西餐配菜制作工艺、西餐点菜法与西餐菜单设计,西餐基础汤、热菜、早餐与甜食、冷菜等制作工艺,不同类型的非酒精饮料、酒精饮料、鸡尾酒调制,咖啡饮用习惯,以及目前比较流行的法国菜、意大利菜、英国菜、美国菜、俄罗斯菜的特点。

本书内容全面、系统,力求反映最新行业动态,突出职业培训与实用教学的特点,增强教材的生动性,以提高学生的学习兴趣。

本书可作为高等职业院校、高等专科学校、成人高等院校、本科院校高职教育旅游专业学生学习用书,也可作为旅游酒店、餐饮业员工培训用书。

## <<西餐与调酒操作实务>>

### 书籍目录

第1章 绪论 1.1 西餐概述 1.2 西餐菜式 1.3 西餐制作工艺 思考与练习题第2章 西餐生产组织与管理 2.1 厨房组织 2.2 设备与工具 思考与练习题第3章 西餐烹饪原料 3.1 畜肉与禽类 3.2 畜肉制品及乳制品 3.3 水产品 3.4 蔬菜与果品 3.5 调味品 思考与练习题第4章 原料加工工艺 4.1 刀工工艺 4.2 原料初加工工艺 4.3 原料剔骨出肉工艺 4.4 原料部位分卸工艺 4.5 原料整理成形工艺 思考与练习题第5章 烹调基础工艺 5.1 基础汤制作工艺 5.2 热少司制作工艺 5.3 配菜制作工艺 思考与练习题第6章 汤菜制作工艺 6.1 清汤类 6.2 奶油汤类 6.3 菜蓉汤类 6.4 蔬菜汤类 6.5 冷汤类 思考与练习题第7章 热菜制作工艺 7.1 炸、煎、炒烹饪法 7.2 温煮、沸煮、蒸烹饪法 7.3 烩、焖烹饪法 7.4 烤、焗烹饪法 7.5 铁扒、串烧烹饪法 思考与练习题第8章 早餐与甜食第9章 冷菜制作工艺第10章 西餐菜单设计第11章 西餐礼仪第12章 调酒总论第13章 鸡尾酒调制附录参考文献

## <<西餐与调酒操作实务>>

### 编辑推荐

本书根据高职高专对旅游酒店管理专业的教育标准和培养方案及“西餐工艺”和“调酒技术”课程大纲的要求，结合高等职业教育的特点并总结作者多年职业教育的经验，编写了此书。

本书系统全面地介绍了西餐的烹饪原料和原料加工工艺，接着阐述了汤菜、早餐、甜食、冷菜的制作工艺，同时讲述了西餐菜单设计及西餐礼仪知识，最后讨论了调酒的基本知识，并针对鸡尾酒的调制方法作详细说明。

全书内容丰富，结构清晰，文字通俗，可作为高等职业院校、高等专科学校、成人高等院校、本科院校高职教育旅游专业学生学习用书，也可作为旅游酒店、餐饮业员工培训用书。

<<西餐与调酒操作实务>>

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>