

<<粤菜烹调工艺（上册）>>

图书基本信息

书名：<<粤菜烹调工艺（上册）>>

13位ISBN编号：9787810829588

10位ISBN编号：7810829580

出版时间：2007-5

出版时间：北京交大

作者：黄明超

页数：372

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(上册)>>

内容概要

粤菜享誉海内外，而“食在广东”也早已闻名于世。

人类对食物的选择不仅取决于其个体的机能特征、时代条件、周围的自然环境等，更是取决于其文化特点。

不同的文化，对食物有不同的甄别标准和消费方式。

本书着重介绍粤菜选料、刀工、调味、烹制、宴席配餐及成本核算等专业知识。

通过对粤菜发展进程的描述与分析，可以透视其生活方式中所蕴与美食情结。

本书适合作为高等院校餐旅专业和职业学院烹饪专业的教材。

也适合社会各阶层烹饪同行学习、参考。

<<粤菜烹调工艺（上册）>>

作者简介

黄明超，男，中共党员，1948年出生，汉族，祖籍潮州。

华南师范大学旅游毕业，广东商学院旅游环境学院副教授，资深的餐饮管理专家。

已主编出版《中国名菜》、《粤菜烹饪教程》、《新概念中华名菜谱·广东名菜》、《中式烹调师（粤菜）操作技能考核规范教程》、《中式烹调师理

<<粤菜烹调工艺(上册)>>

书籍目录

第1章 粤菜烹调工概述 1.1 粤菜概述 1.2 粤菜的现状 1.3 粤菜的组成 1.4 粤菜的特点 1.5 烹调工艺流程与岗位职责 1.6 烹调工艺释义 1.7 粤菜烹调工艺研究的内容及学习方法 复习思考题第2章 原料知识 2.1 概述 2.2 水产品原料 2.3 禽类原料 2.4 畜类原料 2.5 果蔬类原料 2.6 粮食类原料 2.7 食用药材原料 2.8 调辅原料 复习思考题第3章 原料初加工技术 3.1 蔬菜原料初加工 3.2 水产品原料初加工 3.3 禽类原料初加工 3.4 畜类原料初加工 3.5 原料解冻工艺 复习思考题第4章 干货原料涨发工艺 4.1 干货原料概述 4.2 干货涨发的方法 4.3 干货原料涨发实例 复习思考题第5章 干货原料涨发工艺 5.1 刀工工艺概述 5.2 刀法分类 5.3 刀工成型规格及实例 5.4 粤菜馅料、料头制作技术 5.5 禽畜类原料的分档加工技术 5.6 组配工艺 复习思考题第6章 粤菜烹制前的预制 6.1 烹饪原料的初步熟处理 6.2 上浆、上粉、拌粉 6.3 烹制前原料造型基本工艺 6.4 排菜 复习思考题第7章 烹调基础 7.1 烹调的概念 7.2 火候 7.3 调味 复习思考题第8章 粤菜的烹调方法第9章 烧卤工艺第10章 饮食成本核算附录A 粤菜中部分烹饪专用词及原料、调料名称解释参考文献

<<粤菜烹调工艺(上册)>>

编辑推荐

<<粤菜烹调工艺（上册）>>

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>