

<<餐饮设备使用与保养>>

图书基本信息

书名：<<餐饮设备使用与保养>>

13位ISBN编号：9787810843515

10位ISBN编号：7810843516

出版时间：2004-2-1

出版时间：东北财经大学出版社

作者：李长茂,李国新

页数：121

字数：171000

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>

<<餐饮设备使用与保养>>

内容概要

随着我国改革开放的不断深化和市场经济体制的日趋完善，新世纪开始后的国民经济一直保持着高速增长的良好态势。

激烈的市场竞争对餐饮业的发展提出了更高的要求，全面提高烹饪专业技术人员的综合素质已成为社会发展的迫切需要。

《餐饮设备使用与保养》是中等职业教育烹饪专业系列教材之一。

通过对各种常用餐饮设备种类、结构和性能特点的介绍，使学生掌握正确的使用与保养方法，并在实际应用中能排除常见的故障，培养学生的专业综合能力。

本书贯彻了科学性和规范性原则，注意了传统性与先进性的结合，从实用的角度出发，深入浅出，重视应用性和可操作性。

主要内容包括：餐饮加工设备、餐饮加热设备、餐饮制冷设备、其他设备和西餐设备。

<<餐饮设备使用与保养>>

书籍目录

第1章 餐饮加工设备 学习目标 1.1 蔬菜加工设备 1.2 肉类和鱼类加工设备 1.3 面食加工设备
1.4 其他加工设备 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第2章 餐饮加热设备 学习
目标 2.1 炉灶基础知识 2.2 燃煤炉灶 2.3 燃气炉灶 2.4 燃油炉灶 2.5 电热设备 本章小
结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第3章 餐饮制冷设备 学习目标 3.1 制冷的意义和原
理 3.2 制冷储藏设备 3.3 制冷展示设备 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第4
章 其他设备 学习目标 4.1 配套设备 4.2 排油烟设备 4.3 洗涤与消毒设备 本章小结 主
要概念和观念 基本训练 观念应用第5章 西餐设备 学习目标 5.1 扒炉 5.2 面火炉 5.3 多士炉
5.4 西餐灶 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用主要参考书目

<<餐饮设备使用与保养>>

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>