

<<现代粤菜烹调技术>>

图书基本信息

书名：<<现代粤菜烹调技术>>

13位ISBN编号：9787111132097

10位ISBN编号：7111132092

出版时间：2005-1

出版时间：机械工业出版社发行室

作者：巫炬华 编

页数：400

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>

<<现代粤菜烹调技术>>

内容概要

本书共分八章，对粤菜烹调技术概论、厨房管理、烹调基本功操作等内容作了详尽的阐述。同时，在当今瞬息万变的信息时代，我们本着“以市场为导向，服务社会”的宗旨，列举了许多当今市场流行的菜式，通过原料、制作工艺流程、制作过程、菜品要求、制作要点等重要环节演绎了200多个典型的菜品实例，大量的实习品种可以高瞻远瞩读者进行实战操练，使学厨者真正学以致用，融会贯通。

本书可作为高职高专、中职烹调专业的教材，也可作为职业培训的培训教材，同时还是餐饮业相关从业人员和热衷烹调的广大爱好者的良师益友。

<<现代粤菜烹调技术>>

作者简介

巫炬华，现年35岁，广州人，大专学历，中式烹调技师，国家级裁判员。
原来在珠江三角洲地区多家餐饮企业担任厨房主管。
1999年在广州国际美食节中荣获粤菜烹饪比赛铜牌。
著有《现代厨师的基本素质》、《浅谈烹饪教学的若干环节》等。

<<现代粤菜烹调技术>>

书籍目录

序前言编者的话第一章 绪论 第一节 粤菜的形成及风味特点 第二节 厨房部门的岗位及职责 第三节 厨房和厨房管理人员的基本素质 复习思考题第二章 原料加工基本知识 第一节 蔬菜的加工方法 第二节 水产品的加工方法 第三节 禽类的初步加工方法 第四节 兽、畜类的初步加工方法 第五节 干货原料的涨发方式 复习思考题第三章 刀工技术 第一节 刀工的意义及基本要求 第二节 刀法的运用及原料成形 第三节 分档取料与使用 第四节 料头在菜肴中的作用和使用 复习思考题第四章 半制成品的配制 第一节 原料的腌制 第二节 馅料的制作 复习思考题第五章 配菜的知识 第一节 配菜的意义和要求 第二节 配菜的基本原则和方法 复习思考题第六章 烹调技术概论 第一节 烹调的意义和作用 第二节 火候的运用 第三节 调味的原则和方法 第四节 常用调味料的复制加工 第五节 芡和汗的应用 复习思考题第七章 烹调前的预制 第一节 烹调前的造型 第二节 上粉上浆拌粉 第三节 烹调前的初步热处理 复习思考题第八章 烹调法的运用 第一节 烹调法蒸 第二节 烹调法扣 第三节 烹调法煲 第四节 烹调法炖 第五节 烹调法煮 第六节 烹调法烩 第七节 烹调法炒 第八节 烹调法油泡 第九节 烹调法焖 第十节 烹调法扒 第十一节 烹调法炸 第十二节 烹调法煎 第十三节 烹调法焗 第十四节 烹调法 第十五节 烹调法浸 第十六节 烹调法灼 第十七节 粉、面、饭制作附录参考文献

<<现代粤菜烹调技术>>

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>