

<<烹饪学基础>>

图书基本信息

书名：<<烹饪学基础>>

13位ISBN编号：9787308043298

10位ISBN编号：7308043290

出版时间：2005-9

出版时间：浙江大学出版社

作者：王圣果

页数：254

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>

<<烹饪学基础>>

内容概要

《21世纪旅游管理学精品教材：烹饪学基础》共分六章，重点介绍中国烹饪概论、中国烹饪发展简史、烹饪工艺等内容。

要求学生了解中国烹饪现状，了解各时代烹饪的特点与标识以及地方风味的组成与特点，掌握烹饪基本技能、烹调基础知识和冷、热菜的制作与造型工艺，并培养学生具有鉴评菜肴优劣的能力，为今后的餐馆管理打下基础。

在保证烹饪理论知识系统的基础上，突出餐饮业的实际性和实用性。

《21世纪旅游管理学精品教材：烹饪学基础》可作为旅游管理专业和餐旅管理专业的教材，也可作为餐饮业的培训教材。

对一般读者有很大的参考借鉴作用。

<<烹饪学基础>>

书籍目录

第一章 烹饪学基础概论第一节 概论一、烹饪概念的变化二、烹饪学三、烹调的作用第二节 中国菜的特点一、中国烹饪的特征二、中国菜的特点第三节 中国菜的组成一、中国菜的构成二、中国菜的风味第二章 中国烹饪发展简史第一节 火燔熟食阶段第二节 陶器烹饪阶段第三节 青铜器烹饪阶段第四节 铁器烹饪阶段第五节 近代烹饪阶段第六节 中国古代烹饪主要典籍文献简介第三章 烹饪基本技能第一节 烹饪原料的选择一、烹饪原料概况二、原料选择的意义、要求和方法三、原料的保管四、原料变质的原因第二节 鲜活原料的初步加工第三节 烹饪原料的取料第四节 干货原料的涨发第五节 刀工技术第四章 烹调基础知识第一节 火候的运用第二节 原料的初步熟处理第三节 制汤技法第四节 糊、芡与勾芡第五节 配菜技术第六节 调味技法第五章 热菜的烹调与造型工艺第一节 烹调工艺的分类第二节 热菜烹调工艺技法——热熟烹调技法第三节 热菜造型工艺第六章 冷菜的制作与造型工艺第一节 冷菜制作技法第二节 冷菜装盘技法第三节 花式冷拼造型工艺第四节 食品雕刻工艺参考文献后记

<<烹饪学基础>>

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>