

<<实用烹饪配菜>>

图书基本信息

书名：<<实用烹饪配菜>>

13位ISBN编号：9787532389476

10位ISBN编号：7532389472

出版时间：2007-8

出版时间：上海科技

作者：茅建民

页数：158

字数：113000

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>

## <<实用烹饪配菜>>

### 内容概要

配菜是烹饪工艺中不可或缺的重要工序，尤其是在中国菜肴的制作中，配菜的好坏将直接影响到整个菜肴的质量。

本书介绍了烹饪过程中配菜的要求，配菜的要诀，菜肴原料搭配禁忌和搭配最佳方案，宴席的配菜，菜肴配制后的取名，以及菜肴配制的具体方法。

文中所列举的特色菜肴和经典菜肴配菜实例，可帮助读者掌握烹饪中的配菜技术，享受烹饪的乐趣。适合厨师、烹饪学员、家庭主妇以及广大烹饪爱好者参考。

本书讲解了配菜的作用和要求，剖析了配菜的要素，特别介绍了一般菜肴、花式工艺菜肴、冷盆菜肴、宴席菜肴的搭配技巧和方法。

还列举了很多配菜的实例，并从营养的角度阐述了配菜的要领，文字深入浅出，通俗易懂，一看便知、一学就会。

对家庭主妇、烹饪专业学生、餐饮业职员以及烹饪爱好者尽快掌握实用配菜带来很大的帮助。

## <<实用烹饪配菜>>

### 书籍目录

一、概述 (一) 配菜的种类 (二) 配菜的目的 (三) 配菜的要求二、配菜的要诀 (一) 色的搭配——鲜艳悦目 (二) 香的搭配——以长补短 (三) 味的搭配——浓淡相宜 (四) 形的搭配——协调美观 (五) 质的搭配——和谐适口 (六) 量的搭配——比例恰当 (七) 营养的搭配——科学合理 (八) 器皿的搭配——合适协调三、菜肴原料搭配禁忌 (一) 蔬菜搭配禁忌 (二) 水果、干果搭配禁忌 (三) 肉、蛋、奶搭配禁忌 (四) 水产品搭配禁忌 (五) 五谷杂粮搭配禁忌 (六) 调料搭配禁忌 (七) 饮品搭配禁忌四、菜肴原料搭配最佳方案 (一) 科学搭配食物 (二) 科学配菜的依据 (三) 科学配菜实例五、宴席的配菜 (一) 宴席配菜的要求和原则 (二) 宴席配菜的种类 (三) 宴席配菜的方法 (四) 宴席冷菜的配制 (五) 宴席配菜实例六、菜肴配制后的取名 (一) 菜肴取名的要求 (二) 菜肴取名的方法 (三) 菜肴取名误区 (四) 取名于“三国演义”的菜肴七、菜肴配制方法和实例 (一) 配一般菜肴 (二) 配花式菜肴八、经典菜肴配制实例

<<实用烹饪配菜>>

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>