

<<中餐烹饪原料加工工艺>>

图书基本信息

书名：<<中餐烹饪原料加工工艺>>

13位ISBN编号：9787810848015

10位ISBN编号：7810848011

出版时间：2006-9

出版时间：东北财经大学出版社

作者：段仕洪

页数：148

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>

<<中餐烹饪原料加工工艺>>

内容概要

在总结和继承前人经验的基础上，结合自己多年来从事烹饪教学及实践所积累的实用技能与技巧，根据教学的需要和《教学大纲》的要求，我编写了这本《中餐烹饪原料加工工艺》，供高职高专旅游类烹饪专业学生使用。

本书共分为8章，对烹饪原料加工的各方面内容进行分门别类的介绍，通俗易懂，并附有大量示范性插图。

通过学习本书，学生可以较快地掌握烹饪原料加工的相关理论、技能与技巧，若能将之熟练地运用于烹饪实践，体现出制作菜肴的色、香、味、形、器等特色，效果就更佳了。

在总结和继承前人经验的基础上，结合自己多年来从事烹饪教学及实践所积累的实用技能与技巧，根据教学的需要和《教学大纲》的要求，我编写了这本《中餐烹饪原料加工工艺》，供高职高专旅游类烹饪专业学生使用。

本书共分为8章，对烹饪原料加工的各方面内容进行分门别类的介绍，通俗易懂，并附有大量示范性插图。

通过学习本书，学生可以较快地掌握烹饪原料加工的相关理论、技能与技巧，若能将之熟练地运用于烹饪实践，体现出制作菜肴的色、香、味、形、器等特色，效果就更佳了。

<<中餐烹饪原料加工工艺>>

书籍目录

第1章 中餐烹饪原料加工工艺概述 1.1 中餐烹饪原料加工工艺的形成与发展 1.2 中餐烹调工艺流程与课程划分第2章 鲜活原料的初加工 2.1 鲜活原料初加工的要求和方法 2.2 蔬菜类原料的初加工 2.3 禽类和畜类原料的初加工 2.4 水产品类原料的初加工 2.5 有异味原料的初加工第3章 原料的出肉、分档与整料出骨 3.1 原料的出肉加工 3.2 原料的分档取料 3.3 原料的整料出骨第4章 刀工技术 4.1 烹饪原料实施刀工的基本要求 4.2 刀工设备与操作知识 4.3 力学在刀工中的应用 4.4 烹饪原料加工刀法中的直刀法与平刀片法 4.5 烹饪原料加工刀法中的斜刀片法与其他刀法 4.6 刀工后烹饪原料的成形 4.7 加工后烹饪原料的成形 4.8 楔刀法及刀工美化与原料成形 4.9 料头的成形与应用第5章 烹饪原料的腌制 5.1 烹饪原料腌制的作用和要求 5.2 烹饪原料的腌制方法第6章 烹饪干货原料的涨发 6.1 烹饪干货原料的特点及涨发要求 6.2 烹饪干货原料的涨发方法 6.3 烹饪干货原料涨发的实例第7章 中餐配菜常识与配菜 7.1 菜肴命名与配菜 7.2 热菜配菜的程序和方法第8章 中餐筵席知识与筵席配菜 8.1 中餐筵席的发展 8.2 中餐筵席的作用及种类 8.3 中餐筵席菜单制定及配菜要求 8.4 中餐筵席配菜的原则 8.5 中餐筵席上菜的顺序、速度及排菜 8.6 中餐筵席配菜实例后记

<<中餐烹饪原料加工工艺>>

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>