

<<厨师学艺>>

图书基本信息

书名：<<厨师学艺>>

13位ISBN编号：9787501934980

10位ISBN编号：7501934983

出版时间：2002-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张延年

页数：102

字数：95000

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>

## &lt;&lt;厨师学艺&gt;&gt;

## 内容概要

中国烹饪文化是中华民族的重要组成部分。

中华民族吃的文化，享誉世界，经久不衰。

中国菜肴、点心品种的丰富多彩，令世人眼花缭乱、目不暇接，而中国菜点流派之多、技艺之精湛，也是令人叹为观止。

一名合格的厨师或面点师，除职业道德方面的要求以外，必须掌握过硬的操作基本功和系统的烹饪理论知识，必须认识和熟知相关的传统特色，能够用很一般的原料，诸如青菜、豆腐之类，制作出很不一般的菜肴。

要想成为一名合格的厨师，是要经过艰苦的努力才能实现的。

厨师必须重视中国烹饪的传统技艺，并身体力行地加以继承，在继承的基础上去创新发展、发扬光大。

这套丛书正是本着上述精神编纂、制作的。

以中国传统筵席六大组成部分划分为《冷菜篇》、《炒菜篇》、《甜菜篇》、《大菜篇》、《汤菜篇》、《点心篇》，每篇一百个品种。

这些品种都是专职厨师必须掌握的。

取之于东南西北中，却不分帮口派别，各地使用均可采用“拿来主义”，因地制宜，因人而异，可加改造，为我所用。

丛书以图片为主，辅之以简单文字说明。

除主料外，配料、辅料均可变化。

书后配有操作光盘，可供参考。

丛书中所选菜点，以平实朴素为本，不追求奇巧名贵。

但若一旦掌握，便能举一反三、触类旁通，成为一名合格的厨师。

书籍目录

西米香蕉羹 菠萝玉米羹 什锦西米羹 雪花湘白莲 冰糖雪花梨珠 橘仁大汤丸 雪花荸荠珠 桂花板栗 冰糖百合 冰糖枇杷 什锦冰莲 橘羹汤圆 绿豆炖藕 黑白水晶球 木瓜哈士蟆 鸽蛋核桃酪 酥豆泥 蜜汁薯圆 蒸蛋枣糕 镶雪梨 西瓜冻 红苕枣糕 杏圆鸽蛋汤 炒核桃泥 牛奶花生酪 西米脆桃土豆 桃仁豌豆蓉 蜜枣扒山药 炒三泥 酒酿银耳 八宝血糯饭 核桃甜酪 菠萝杏仁豆腐 蜜汁糖藕 桂花芋艿夹沙 苹果杏仁茶 黑芝麻糊 什锦山药玫瑰荸荠糕 冷杏仁脯 蜜汁山药饼 蜜汁白果 蜜汁镶苹果 蜜汁百合琥珀冬瓜 琥珀汁糯米枣 琥珀山药

章节摘录

插图

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>