

<<中国凉菜制作工艺>>

图书基本信息

书名：<<中国凉菜制作工艺>>

13位ISBN编号：9787501958948

10位ISBN编号：7501958947

出版时间：2008-5

出版时间：中国轻工业出版社

作者：屈浩 编

页数：113

字数：160000

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>

<<中国凉菜制作工艺>>

内容概要

凉菜菜肴是宴席中不可缺少、引人入胜的菜品；凉菜制作技艺是中国烹饪文化中重要的一项内容；中国凉菜制作工艺历史悠久，闻名遐迩；它不但推动着中国烹饪文化的发展；还在世界烹饪文化的进程中起着举足轻重的作用。

本书结合了我国凉菜技术涉及的各个方面内容，将教育与实践有机的结合起来。

本书理论联系实际，侧重于职业技能方面的培养，是一本图文并茂，而且专业性较强的凉菜制作技术的科普读物。

<<中国凉菜制作工艺>>

书籍目录

第一部分 凉菜制作工艺 第一章 绪论 一 凉菜制作工艺的形成 二 凉菜工艺在餐饮业中的地位 三 凉菜工艺在烹饪文化中的作用 四 凉菜工艺的发展前景 第二章 凉菜制作的基本知识 一 凉菜的概念 二 凉菜的制作特点 三 凉菜的制作要求 四 凉菜的制作方法 五 凉菜的制作常用工具 第三章 凉菜菜肴的制作工艺 一 卤制法菜品实例 二 酱制法菜品实例 三 拌制法菜品实例 四 炆制法菜品实例 五 腌制法菜品实例 六 卷制法菜品实例 七 煮制法菜品实例 八 蒸制法菜品实例 九 炸制法菜品实例 十 *制法菜品实例 十一 酥制法菜品实例 十二 糟制法菜品实例 十三 酒制法菜品实例 十四 熏制法菜品实例 十五 焖制法菜品实例 十六 冻制法菜品实例 十七 烤制法菜品实例 十八 腊制法菜品实例 十九 挂制法菜品实例 第二部分 凉菜拼摆工艺 第一章 概述 第二章 凉菜拼摆的基本知识 一 凉菜拼摆的概念 二 凉菜拼摆的特点 三 凉菜拼摆的要求 四 凉菜拼摆的种类 五 凉菜拼摆的步骤 六 凉菜拼摆的手法 七 凉菜拼摆的构图 八 凉菜拼摆的形式和法则 九 凉菜拼摆的常用原料 第三章 凉菜拼摆的制作工艺 一 凉菜拼摆实例 二 凉菜拼摆制作附录

<<中国凉菜制作工艺>>

章节摘录

第一部分 凉菜制作工艺 第一章 绪论 绚丽多彩的凉菜菜肴是宴席中不可缺少、引人入胜的菜品；凉菜制作技艺是中国烹饪文化中重要的一项内容，是勤劳的中国人民在长期实践中总结出来的技艺，是劳动人民智慧的结晶，中国凉菜制作工艺历史悠久，闻名遐迩；它不但推动着中国烹饪文化的发展；还在世界烹饪文化的进程中起着举足轻重的作用。

一 凉菜制作工艺的形成 凉菜制作工艺在烹调技术中独树一帜，其丰富多彩的菜品常被食者所津津乐道，它是现仿餐饮业中人们十分熟悉的一个领域。

烹饪研究工作者从考古成果中证实，中国凉菜始于先秦时期。

在那时，人类社会出现了剩余食物，商品交换中也有的食物的交换。

人类社会逐渐出现了食品加工业和经营业，有些食物改变了原有的加工方式，人们将剩余的可食原料加工成便于储存或可以进行商品交换的食物。

随着社会的不断发展，一些本来是热吃的食品变为晾凉食用的食品，一些热菜的制作方法随之变成了制作凉菜的方法，并出现制作凉菜的方法和饮食方式，这种方式在烹饪发展过程中逐渐变为系统化和规模化，凉菜制作工艺也就逐步形成了。

我国的烹饪学者在研究古籍文献过程中证实了凉菜制作工艺的起始和形成。

古代典籍《黄帝内经》中记载着许多有关烹饪技术和烹调营养方面的内容。

.....

<<中国凉菜制作工艺>>

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>