

<<西餐工艺>>

图书基本信息

书名：<<西餐工艺>>

13位ISBN编号：9787501962297

10位ISBN编号：7501962294

出版时间：2008-1

出版时间：中国轻工业

作者：高海薇 编

页数：151

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>

<<西餐工艺>>

内容概要

本书共分七个部分，包括西餐概述、西餐刀工工艺、西餐调味工艺、西餐烹调工艺、西餐装盘与装饰工艺、欧美经典菜肴制作训练以及东南亚经典菜肴制作训练。

本书的编写，从认识西餐厨房开始，到西餐菜肴的训练，基本涉及西餐专业各个岗位的知识点，便于读者系统而全面地掌握西餐知识。

<<西餐工艺>>

书籍目录

第一章 西餐概述 第一节 西餐的概念与特点 一、西餐的概念 二、西方烹饪技术的主要特点 第二节 西餐的分类 一、意大利菜 二、法国菜 三、美国菜 四、俄罗斯菜 五、西方其他主要国家菜肴 第三节 西餐厨房 一、西餐厨房工作人员应具有的基本知识与能力 二、西餐厨房机构设置与人员配备 第四节 西餐厨房常用工具与设备 一、西餐厨房常用设备 二、西餐厨房常用工具第二章 西餐刀工工艺 第一节 西餐常用原料 一、西餐常用植物原料 二、西餐常用动物原料 三、西餐常用调味原料 第二节 西餐刀工技术 一、刀工技术的基本要求 二、常用刀法 三、常见的食物原料形状 第三节 西餐刀工技术训练第三章 西餐调味工艺 第一节 西餐基础汤制作工艺 一、制作基础汤主要原料 二、基础汤类型与特点 三、基础汤制作要点 四、基础汤质量鉴别 五、基础汤制作训练 第二节 西餐调味技术 一、少司的概念 二、少司的构成 三、少司的作用 四、少司的分类 第三节 西餐调味技术训练 一、冷基础少司制作训练 二、冷变化少司制作训练 三、热基础少司制作训练 四、热变化少司制作训练第四章 西餐烹调工艺 第一节 西餐常用烹调方法 一、以水为传热介质的烹调方法 二、以油为传热介质的烹调方法 三、以空气为传热介质的烹调方法 四、以铁板或铁条为传热介质的烹调方法 第二节 西餐常用的烹调方法训练 一、谷物原料烹调方法训练 二、畜类原料烹调方法训练 三、禽类原料烹调方法训练 四、水产品烹调方法训练 五、蔬菜烹调方法训练第五章 西餐装盘与装饰工艺 第一节 西餐装盘与装饰的特点 第二节 西餐装盘与装饰技术的类型 第三节 西餐装盘与装饰技术训练 一、配菜的装盘与装饰技术训练 二、主料的装盘与装饰技法训练 三、少司的装盘与装饰技法 四、Bumt的展台菜肴装饰技法 五、西餐的雕塑装饰技法第六章 欧美经典菜肴制作训练 第一节 开胃菜制作训练 第二节 沙拉制作训练 第三节 汤菜制作训练 第四节 主菜制作训练 一、水产品类 二、畜类 三、禽类 第五节 餐后甜点制作训练第七章 东南亚经典菜肴制作训练 第一节 日本菜肴制作训练 第二节 印度菜肴制作训练 第三节 印度尼西亚菜肴制作训练 第四节 韩国菜肴制作训练 第五节 越南菜肴制作训练 第六节 泰国菜肴制作训练参考文献

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>