

<<冷菜制作>>

图书基本信息

书名：<<冷菜制作>>

13位ISBN编号：9787503211997

10位ISBN编号：7503211997

出版时间：1996-06

出版时间：中国旅游出版社

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>

<<冷菜制作>>

内容概要

冷菜制作，ISBN：9787503211997，作者：国家旅游局人事劳动教育司编

<<冷菜制作>>

书籍目录

目录

第一章 概述

第一节 冷菜制作的起源与发展

第二节 冷菜制作的地位与作用

第三节 冷菜制作的特点与分类

第四节 冷菜制作的卫生要求

第五节 冷菜制作过程和基本功训练

第二章 食品雕刻

第一节 食品雕刻的特点和要求

第二节 食品雕刻的工具和原料

第三节 食品雕刻的类型与刀法

第四节 食品雕刻的制作步骤与实例

第五节 食品雕品的布置与应用

第三章 冷菜的烹调方法与菜肴举例(之一)

第一节 拌、炆

第二节 腌、泡

第三节 盐水煮 白煮

第四节 蒸 冻

第四章 冷菜的烹调方法与菜肴举例(之二)

第一节 卤、酱

第二节 油炸卤浸、油焖

第三节 腊 风熏

第四节 烤、脱水制品

第五章 装盘

第一节 装盘的基本要求

第二节 装盘的类型和式样

第三节 装盘的步骤、手法及点缀

第四节 冷菜的切配装盘实例

第六章 艺术拼盘

第一节 艺术拼盘的特点及分类

第二节 构思与构图

第三节 艺术拼盘成形的技巧与要求

第四节 艺术拼盘的实例

第七章 宴席冷菜的设计

第一节 宴席冷菜设计的原则和要求

第二节 各种宴席冷菜制作

第三节 大型宴席冷盘的设计与准备

附录：艺术拼盘参考图案

一、梅花拼盘

二、七星拼盘

三、菊花拼盘

四、荷花拼盘

五、翠湖春晓

六、松鹤延年

七、柳莺月夜

<<冷菜制作>>

八 春花斗艳

<<冷菜制作>>

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>