第一图书网, tushu007.com

<<酒店烹饪技术>>

图书基本信息

书名：<<酒店烹饪技术>>

13位ISBN编号：9787504425324

10位ISBN编号：750442532X

出版时间：1998-4

出版时间：中国商业

作者：郭希廉

页数：347

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

内容概要

《酒店烹饪技术》总结了国内外著名酒店经营管理的先进经验，反映了最新酒店管理理论的研究成果，内容简明、实用，操作性、科学性强。
体系较为完善，取材具有一定的代表性。
内容包括烹饪原料知识、原料初加工工艺、刀工处理工艺、菜肴配伍、烹调工艺（上下）、菜肴盛装工艺、面点制作基础等。

<<酒店烹饪技术>>

书籍目录

第一章　绪论第一节　中国烹饪的起源与发展第二节　中国菜肴的品评和命名第三节　中国菜肴的特色和地方风味第二章　烹饪原料知识第一节　粮食类第二节　畜禽奶蛋类第三节　水产类第四节　蔬菜类第五节　果品类第六节　调味品类第三章　原料初加工工艺第一节　新鲜蔬菜的初加工第二节　水产品的初加工第三节　家禽家畜的初加工第四节　常见野味的初加工第五节　出肉、取料、去骨第六节　干料涨发第四章　刀工处理工艺第一节　刀工概述第二节　烹饪刀具、菜墩的使用和保养第三节　刀法第四节　原料形状与刀法的运用第五节　刀工美化第六节　食品雕刻第五章　菜肴配伍第一节　菜肴配伍的概念、意义及作用第二节　菜肴配伍的基本要求第三节　菜肴配伍的原则和方法第六章　烹调工艺(上)第一节　调味第二节　挂糊、上浆、勾芡第三节　火候第七章　烹调工艺(下)第一节　炒、熘、爆第二节　炸、烹第三节　煎、贴、爛第四节　烧、扒、焖、烤、炼第五节　挂霜、拔丝、蜜汁第六节　炖、蒸、烩第七节　氽、煮、涮第八节　拌、炝、腌第九节　卤、酱、冻(晶)第十节　酥、熏、腊第八章　菜肴盛装工艺第一节　菜肴盛装的一般要求第二节　凉菜的盛装第三节　热菜的盛装第四节　汤菜和火锅的盛装第九章　面点制作基础第一节　面团的种类及用途第二节　发酵与使碱第三节　馅心种类及包馅比例第四节　面点成熟方法第五节　裱花技术第十章　筵宴知识第一节　筵席的概念第二节　筵席的规格与种类第三节　我国传统筵席菜单第四节　宴会第十一章　西餐知识第一节　世界主要国家和地区的餐饮菜式特点第二节　西餐主要菜肴简介第三节　西餐甜点简介

第一图书网, tushu007.com

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