

<<烹饪实习与操作>>

图书基本信息

书名：<<烹饪实习与操作>>

13位ISBN编号：9787504456243

10位ISBN编号：7504456241

出版时间：2006-06-01

出版时间：中国商业

作者：钱锋

页数：165

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>

<<烹饪实习与操作>>

内容概要

《新烹饪系列教材：烹饪实习与操作》主要具有以下几个特点：（1）严格按照“双纲”制的新模式编写，即教育部职业教育教学大纲及劳动和社会保障部专业职业资格技能考试大纲；（2）学科设置采用专业理论和实训并举，突出烹饪专业人才培养的特点，部分学科理论与实操课程比达到1：2；（3）整套教材是由多年一线教学教师精心编写，并采取“互动式”教学方法的新模式，突出教材活泼性和实用性的特点；（4）引进与创新并重，积极引进新内容和新方法，具有一定的创新和改进，突出教材前瞻性特点。

<<烹饪实习与操作>>

书籍目录

以油为传热介质篇第一章 实习课题——炒第一节 生炒第二节 熟炒第三节 清炒第四节 滑炒第五节 抓炒第六节 软炒第七节 爆炒第八节 煸炒第二章 实习课题——熘第三章 实习课题——爆第一节 油爆第二节 芫爆第三节 酱爆第四节 葱爆第五节 汤爆第四章 实习课题——熘第一节 脆熘第二节 滑溜第三节 软熘第四节 糟熘第五章 实习课题——炸第一节 清炸第二节 干炸第三节 软炸第四节 酥炸第五节 纸包炸第六节 香炸第七节 油浸第八节 脆炸第九节 油淋第十节 松炸第六章 实习课题——煎第一节 干煎第二节 软煎第七章 实习课题——贴第八章 实习课题——烹第九章 实习课题——拔丝以水为传热介质篇第十章 实习课题——烧第一节 白烧第二节 红烧第三节 干烧第四节 葱烧第五节 酱烧第六节 煎烧第十一章 实习课题——扒第一节 红扒第二节 白扒第三节 扣扒第十二章 实习课题——焖第一节 红焖第二节 黄焖第三节 油焖第四节 酒焖第十三章 实习课题——煨第一节 红煨第二节 白煨.....以汽为传热介质篇以热空气或其他为传热介篇

<<烹饪实习与操作>>

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>