第一图书网, tushu007.com

<<中式烹调技能训练>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调技能训练>>

13位ISBN编号：9787504534088

10位ISBN编号：7504534080

出版时间：2002-5

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：许成

页数：226

字数：229000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书是全国中等职业技术学校烹饪专业教材，以中式烹调炸、炒、熘、爆、煎、贴等30余种技法组织内容，通过150多种菜例，详细说明了中式菜肴的选料、工艺流程、制作过程、成品特点、操作关键技术等，概念准确、表达清楚、循序渐进、通俗易懂，具有科学性和可读性，是一本较实用的烹饪专业技能训练教材。

第一图书网, tushu007.com

<<中式烹调技能训练>>

书籍目录

训练一 炸
1-l清炸
清炸鹑脯
清炸核桃腰
l-2干炸
椒盐鳝背
干炸黄鱼
l一3软炸
软炸口蘑
软炸鸡腰
1--4酥炸
香酥鸭
酥炸羊排
1-5包炸
纸包三鲜
纸包明虾
l-6香炸
麻香鱼片
面包猪排
1-7油浸
油浸鱼脯
三色贝串
1-8脆炸
脆皮银鱼
脆皮鲜奶
1-9油淋
油淋仔鸡
油泼银芽
1-10松炸
高丽鱼条
夹沙香蕉
训练二炒
2-1生炒
生炒鳝丝
蒜茸豆苗
2-2熟炒
软兜长鱼
回锅肉
2-3清炒
清炒虾仁
清炒蟹粉
2-4滑炒
银芽鸡丝
蚝油牛柳
2-5抓炒

抓炒腰花
抓炒鱼片
2-15软炒
炒鲜奶
芙蓉冬瓜泥
2-7爆炒
爆炒胗花
爆炒鱿鱼
2-8煸炒
干煸牛肉丝
煸炒四季豆
训练三 熘
3-1脆熘
糖醋鲤鱼
菊花里脊
3-2滑熘
滑熘鱼丝
五彩鸭球
3-3软熘
鸡粥鱼肚
五柳鳜鱼
3-4糟熘
糟熘三白
糟熘鲈鱼球
训练四 爆
4-1油爆
油爆肚仁
油爆乌花
4-2芫爆
芫爆散丹
芫爆里脊
4-3酱爆
酱爆牛蛙
酱爆鸭条
4-4葱爆
葱爆羊肉
葱爆心花
汤爆
……
训练五 煎
训练六 贴
训练七 ■
训练八 烹
训练九 烧
训练十 扒
训练十一 焖
训练十二 ■

第一图书网, tushu007.com

训练十三 烤
训练十四 炖
训练十五 蒸
训练十六 烩
训练十七 煨
训练十八 氽
训练十九 煮
训练二十 涮
训练二十一 挂霜
训练二十二 蜜汁
训练二十三 拔丝
训练二十四 拌
训练二十五 炝
训练二十六 腌渍
训练二十七 卤
训练二十八 酱
训练二十九 冻
训练三十 酥
训练三十一 熏
训练三十二 醉
训练三十三 糟
训练三十四 焗

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