

<<西式烹饪工艺与实训>>

图书基本信息

书名：<<西式烹饪工艺与实训>>

13位ISBN编号：9787504539489

10位ISBN编号：7504539481

出版时间：2005-7

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：郭亚冬

页数：316

字数：445000

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>

## <<西式烹饪工艺与实训>>

### 内容概要

本教材为国家级职业教育培训规划教材，由劳动和社会保障部培训就业司推荐，适用于高职高专酒店管理专业。

主要内容包括：西式烹调基本功训练、烹调基本技能训练、头盘制作工艺与实训、热菜制作工艺与实训、西方名菜制作工艺与实训、西式点心制作工艺与实训、面包制作工艺与实训、甜食制作工艺与实训等。

本教材也可作为职工培训教材。

本教材由郭亚东、王美萍主编，闫文胜、刘英祥、叶红娟、董生、闫涛参编，杨莉、张明主审。

## &lt;&lt;西式烹饪工艺与实训&gt;&gt;

## 书籍目录

- 第一部分 西式烹调基本功训练 模块一 西式刀法基本功训练 实训课题1 直切法训练  
实训课题2 推切法训练 实训课题3 拉切法训练 实训课题4 推拉切法训练 实训  
课题5 滚切法训练 实训课题6 拉刀片训练 实训课题7 反刀片训练 实训课题8  
斜刀片训练 模块二 煎盘使用基本功训练 实训课题1 小翻训练 实训课题2 大  
翻训练 实训课题3 拉翻训练 实训课题4 抖动训练 实训课题5 转动训练 第二  
部分 烹调基本技能训练 模块一 配菜 制作工艺与训练 实训课题1 制作法式炸土豆条  
实训课题2 制作土豆泥 实训课题3 制作公爵夫人式土豆 实训课题4 制作炸气鼓土  
豆 实训课题5 制作多菲内奶油土豆 实训课题6 制作烤波都土豆 实训课题7 制  
作焗番茄 实训课题8 制作法式炸洋葱圈 模块二 热少司 制作工艺与训练 实训课  
题1 制作布朗少司 实训课题2 制作奶油少司 实训课题3 制作番茄少司 实训课  
题4 制作荷兰少司 实训课题5 制作咖喱少司 实训课题6 制作红椒少司 实训课  
题7 制作蜗牛黄油 模块三 汤菜 制作工艺与训练 实训课题1 制作奶油蘑菇汤  
实训课题2 制作奶油番茄汤 实训课题3 制作豌豆蓉汤 实训课题4 制作胡萝卜蓉汤  
实训课题5 制作洋葱汤 实训课题6 制作米兰蔬菜汤 实训课题7 做作清汤菜丝  
实训课题8 制作曙光清汤 实训课题9 制作海鲜汤 实训课题10 制作农夫冷汤  
第三部分 头盘 制作工艺与实训 模块一 冷调味汁 制作工艺与实训 实训课题1 制作马乃  
司少司 实训课题2 制作鞑靼少司 实训课题3 制作千岛汁 实训课题4 制作千岛  
少司 实训课题5 制作醋油汁 实训课题6 制作法国汁 实训课题7 制作绿少司  
实训课题8 制作辣根少司 实训课题9 制作薄荷少司 实训课题10 制作计司少司  
实训课题11 制作金巴伦少司 实训课题12 制作意大利汁 模块二 沙拉 制作工艺与  
实训 实训课题1 制作生菜沙拉 实训课题2 制作蔬菜丝沙拉 实训课题3 制作土  
豆培根沙拉 实训课题4 制作主厨沙拉 实训课题5 制作尼斯沙拉 模块三 胶冻类  
菜肴 制作工艺与实训 实训课题1 制作鹅肝冻 实训课题2 制作海鲜蔬菜冻 实  
训课题3 制作鸡丁结力冻 模块四 冷肉类菜肴 制作工艺与实训 实训课题1 制作美士臣  
批 实训课题2 制作小牛肉火腿批 实训课题3 制作海鲜批 实训课题4 制作冷鸡  
肉批 实训课题5 制作冷鸡肉卷 模块五 热头盘 制作工艺与实训 实训课题1 制  
作香草黄油焗蜗牛 实训课题2 制作煎鹅肝 实训课题3 制作水波蛋红酒汁 实训  
课题4 制作海鲜小酥盒 第四部分 热菜 制作工艺与实训 模块一 炸、煎、炒类菜肴 制作工  
艺与实训 实训课题1 制作哥伦布炸猪排 实训课题2 制作面糊炸鱼条 实训课题3  
制作黄油柠檬煎鱼 实训课题4 制作煎牛排配黑椒少司 实训课题5 制作煎瓢鸡胸  
实训课题6 制作俄式牛肉丝 模块二 煮、蒸类菜肴 制作工艺与实训 实训课题1 制作  
煮鱼虾卷红花少司 实训课题2 制作红酒煮牛扒 实训课题3 制作柏林式酸菜煮猪肉  
实训课题4 制作蒸瓢三文鱼、比目鱼 实训课题5 制作蒸填馅鸡腿 模块三 烩、焖类  
菜肴 制作工艺与实训 实训课题1 制作苜蓿烩海鲜 实训课题2 制作橙汁烩鸭 实  
训课题3 制作咖喱鸡 实训课题4 制作红酒烩兔肉 实训课题5 制作焖比目鱼白酒汁  
实训课题6 制作红酒汁焖猪排卷 模块四 烤、焗类菜肴 制作工艺与实训 实训课题1  
制作烤火鸡配苹果 实训课题2 制作香草烤羊排 实训课题3 制作烤牛里脊 实  
训课题4 制作培根焗鲜贝 实训课题5 制作奶酪焗猪排 模块五 铁扒、串烧类菜肴 制作  
工艺与实训 实训课题1 制作铁扒牛外脊 实训课题2 制作铁扒鳕鱼 实训课题3  
制作杂肉串 实训课题4 制作海鲜串 第五部分 西方名菜 制作工艺与实训 模块一 法式  
菜 制作工艺与实训 实训课题1 制作勃根第焗蜗牛 实训课题2 制作普鲁旺斯煎小牛肉  
片 实训课题3 制作鹅肝批 实训课题4 制作扒鹿柳 实训课题5 制作原汁焖小牛  
核 模块二 意式菜 制作工艺与实训 实训课题1 制作恺撒沙拉 实训课题2 制作焗地  
中海式面片 实训课题3 制作牛肝菌米饭配蔬菜 实训课题4 制作意式烩小牛膝  
实训课题5 制作米兰煎猪排 模块三 英、美式菜 制作工艺与实训 实训课题1 制作苏格

<<西式烹饪工艺与实训>>

兰羊肉三角米汤 实训课题2 制作伦敦杂肉扒 实训课题3 制作爱尔兰烩羊肉 实训  
 课题4 制作华道夫沙拉 实训课题5 制作亚里桑那焗小羊排 模块四 俄式菜 制作工艺与  
 实训 实训课题1 制作土豆沙拉 实训课题2 制作莫斯科红菜汤 实训课题3 制作  
 黄油鸡卷 实训课题4 制作罐焖牛肉 实训课题5 制作莫斯科烤鱼 第六部分西式  
 点心 制作工艺与实训 模块一 油脂蛋糕 制作工艺与实训 实训课题1 制作黄油蛋糕  
 实训课题2 制作香蕉核桃蛋糕 实训课题3 制作黄油年轮蛋糕 实训课题4 制作脆皮黄  
 油蛋糕 实训课题5 制作海绵蛋糕 实训课题6 制作杏仁糖黄油蛋糕 实训课题7  
 制作沙架蛋糕 实训课题8 制作红萝卜蛋糕 模块二 混酥类点心 制作工艺与实训  
 实训课题1 制作核桃塔 实训课题2 制作水果塔 实训课题3 制作洋葱培根派 实  
 训课题4 制作法式苹果塔 实训课题5 制作苹果派 实训课题6 制作柠檬派 实训  
 课题7 制作奶油芝士派 实训课题8 制作香梨派 实训课题9 制作椰丝派 模块三  
 清酥类点心 制作工艺与实训 实训课题1 制作拿破仑饼 实训课题2 制作苹果酥条  
 实训课题3 制作芝士条 实训课题4 制作水果酥盒 实训课题5 制作咖喱牛肉卷  
 实训课题6 制作蛋塔 实训课题7 制作清酥奶油卷 实训课题8 制作果酱蝴蝶酥饼  
 模块四 泡夫类点心 制作工艺与实训 实训课题1 制作奶油泡夫 实训课题2 制  
 作巧克力泡夫条 实训课题3 制作西班牙炸泡夫 实训课题4 制作天鹅泡夫 模块五  
 饼干 制作工艺与实训 实训课题1 制作黄油饼干 实训课题2 制作芝麻饼干  
 实训课题3 制作核桃饼干 实训课题4 制作月牙榛子饼干 实训课题5 制作椰丝饼干  
 实训课题6 制作蔓越莓巧克力杏仁饼干 实训课题7 制作蛋白饼干 实训课题8 制  
 作美式软饼干 模块六 节日点心 制作工艺与实训 实训课题1 制作圣诞树根 实训课  
 题2 制作圣诞姜包屋 实训课题3 制作复活节彩蛋木司 实训课题4 制作复活节巧克力  
 实训课题5 制作奶油蛋白南瓜派 实训课题6 制作感恩节瑞士苹果卷 第七部分 面  
 包 制作工艺与实训 模块一 软质面包 制作工艺与实训 实训课题1 制作软质面包 实  
 训课题2 制作比奥士 实训课题3 制作杏仁面包 实训课题4 制作菠萝面包 实训  
 课题5 制作椰蓉面包 实训课题6 制作面包圈 实训课题7 制作史多仑面包 实训  
 课题8 制作香菇面包 模块二 硬质面包 制作工艺与实训 实训课题1 制作罗宋包  
 实训课题2 制作特香包 实训课题3 制作石头棒 实训课题4 制作菲律宾面包  
 实训课题5 制作农夫面包 实训课题6 制作巧克力核桃面包 实训课题7 制作全麦酸粉  
 面包 实训课题8 制作葡萄面包 模块三 松质面包 制作工艺与实训 实训课题1  
 制作丹麦葡萄面包 实训课题2 制作丹麦吐司面包 实训课题3 制作丹麦柠檬酥  
 实训课题4 制作丹麦水果酥 实训课题5 制作法式牛角包 实训课题6 制作法式巧克力  
 面包 模块四 脆皮面包 制作工艺与实训 实训课题1 制作法式长棍面包 实训课题2  
 制作脆皮吐司 实训课题3 制作蒜香包 实训课题4 制作乡村提子包 实训课题5  
 制作黑麦面包 实训课题6 制作脆皮核桃面包 第八部分 甜食 制作工艺与实训 模块一  
 甜汁 制作工艺与实训 实训课题1 制作巧克力汁 实训课题2 制作鲜草莓汁 实  
 训课题3 制作姜味红加仑汁 实训课题4 制作榛子糖浆汁 实训课题5 制作奶油香草汁  
 实训课题6 制作奶油克司得汁 实训课题7 制作蛋黄白兰地沙巴洋汁 实训课题8  
 制作焦糖汁 模块二 馅料 制作工艺与实训 实训课题1 制作柠檬馅料 实训课  
 题2 制作南瓜馅料 实训课题3 制作香米馅料 实训课题4 制作苹果馅料 实训课  
 题5 制作杏仁馅料 实训课题6 制作榛子馅料 模块三 木司甜食 制作工艺与实训  
 实训课题1 制作巧克力木司 实训课题2 制作焦糖木司 实训课题3 制作柠檬木司  
 实训课题4 制作草莓木司 实训课题5 制作咖啡奶油木司 模块四 奶油胶冻 制作工艺与  
 实训 实训课题1 制作柠檬奶油冻 实训课题2 制作杏仁奶油冻 实训课题3 制作  
 巧克力奶油冻 实训课题4 制作咖啡奶油冻 实训课题5 制作焦糖奶油冻

<<西式烹饪工艺与实训>>

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>