

<<烹饪实用辞典>>

图书基本信息

书名：<<烹饪实用辞典>>

13位ISBN编号：9787504722874

10位ISBN编号：7504722871

出版时间：2005-5

出版时间：中国物资出版社

作者：徐世阳

页数：1357

字数：1500000

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>

<<烹饪实用辞典>>

前言

《烹饪实用辞典（汉英对照）》是以中国烹饪常用词汇和专业术语为主的分类词辞典，具有一般中国烹饪辞典和汉英烹饪辞典两种功能。

所有词条都有英译文和汉语解释，部分词条有英语解释。

本词典具体分为概论、营养卫生保健、原料、器具设备、烹调工艺、面点工艺、成品菜名七个部分。

共收集词条8918个，所有词条均标注汉语拼音。

少数词条在分类上有交叉，可能在不同的部分重复出现。

本辞典在编写过程中，得到了美国凤凰艺术大学厨艺餐饮系主任司宛春教授、中国饮食文化研究所赵荣光教授、美国普渡大学Carl G. Braunlich副教授和美国国际食艺交流协会会长栗适先生的指导，以及南京金陵饭店行政总厨孙学武先生的大力支持、帮助。

不少专业工作者，特别是吴刚先生、葛达林先生、周妙林先生、邵万宽先生、Richard Dean Atteberry先生和Catherine Burlew女士提出了许多宝贵意见，谨此致谢。

编写这种形式的辞典，对我来说是一种尝试，由于受经验、资料等方面的限制，在选择词条、分类、编排、译文准确性等方面，一定存在着不少缺点甚至错误，恳请广大读者批评指正，以便再版时更正。

。

<<烹饪实用辞典>>

内容概要

本词典按照目前广泛使用的中国烹饪教科书内容进行分类。
具体分概论、营养卫生保健、原料、器具设备、烹调工艺、面点工艺、成品菜名七个部分。

十年力作，一部权威的汉英对照烹饪实用辞典。

以规范专业词汇为目的，以全面提升从业人员素质为宗旨。

多位中外餐饮行业专家、学者参与。

全面反映中国烹饪全貌。

知识面广、信息量大、实用性强。

唯高餐饮经典书库最新奉献，现代餐饮从业人员必备工具书。

<<烹饪实用辞典>>

书籍目录

条目分类目录	概论	基本概念	中国烹饪学	烹饪工艺学	烹饪工艺	烹饪
烹调技术	烹调		烹调方法	烹饪史		中国烹饪简
史	烹饪术诞生	中国烹饪学科体系	食俗	饮食习惯	饮食文化	食品
文化	烹饪文化	厨艺文化	餐饮文化	中国饮食文化	筵宴文化	饮食
禁忌	饮食美学	就餐礼仪	中国烹饪八大要素	烹饪的作用		中国烹饪特质
	中国烹饪基本内容	中国烹饪主要特点	中国烹饪技术规范			中国烹饪工艺现代
化	烹饪物质三要素	中国烹饪工艺	中国烹饪工艺流程	烹饪工业化		烹饪
集约化	中国烹饪文化	饮食业	餐饮业	勤行	快餐业	食品工业
饭食业	面食业	营养卫生饮食保健	烹饪原料	器具设备	烹调工艺(红案)
工艺(白案)	成品菜名	参考文献				面点

章节摘录

插图：

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>