

<<冷拼制作实用教材>>

图书基本信息

书名：<<冷拼制作实用教材>>

13位ISBN编号：9787508244785

10位ISBN编号：7508244788

出版时间：2007-3

出版时间：中国人民解放军总后勤部金盾出版社

作者：李俊

页数：81

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>

## <<冷拼制作实用教材>>

### 内容概要

这是一本专门介绍冷拼制作技法的实用教材。

书中紧密结合教学与操作实际，系统而又详尽地讲授了冷菜冷拼的主要原料、刀工运用、制作步骤、拼摆方法及操作实例图解。

本书内容丰富，技法可靠，图文并茂，易懂好学，既可作为烹饪院校、厨师培训班学员学习冷拼制作的专业教材，也可供饭店厨师学习参考。

<<冷拼制作实用教材>>

作者简介

李俊，男，1981年出生于河南省泌阳县。  
现为中式烹调师，高级食品雕刻师。

1999年步入餐饮业，先后在驻马店、兰州、郑州、北京、深圳、广州、泰安等地从厨。  
2002年加入中国烹饪协会。  
2003年被选为广东省餐饮联业会常务理事。  
2004年被《食神》杂志社评为“中华糖粉上彩雕

<<冷拼制作实用教材>>

书籍目录

一、冷拼艺术的由来和发展二、冷菜冷拼的主要原料和制作方法 (一) 卤水的调制和保养 (二) 卤味菜肴制作 (三) 冷拼原料凉拌菜肴 (四) 冷拼原料炆制菜肴 (五) 冷拼原料烧腊菜肴 (六) 冷拼原料腌制菜肴 (七) 冷拼原料卷类菜肴 (八) 冷拼原料冻制菜肴 (九) 冷拼原料盐水菜肴 (十) 冷拼原料蛋黄糕、蛋白糕的制作方法 (十一) 冷拼原料干货发制方法三、冷菜冷拼的刀工运用 (一) 传统刀法 (二) 雕刻刀法 (三) 浮雕刀法 (四) 梳子花刀法和凤尾形花刀法 (五) 麦穗花刀法和荔枝花刀法 (六) 原料的刀工整形四、冷菜冷拼的制作要求 (一) 色彩的搭配 (二) 宴席拼制要求 (三) 冷拼容器的选择 (四) 冷拼不能串味 (五) 冷拼的清洁卫生 (六) 成品和半成品的保管五、冷菜冷拼的拼摆手法 (一) 排 (二) 堆 (三) 叠 (四) 摆 (五) 覆 (六) 压 (七) 卷 (八) 贴 (九) 嵌 (十) 裱六、冷菜冷拼操作实例图解 岁寒三友 蝶恋海棠 夜鹰展翅 家园 蝶舞飞扬 一鹭顺风 众志成城 仙梅二友图 大展鸿图 喜上梅枝 一帆风顺 蝶戏马蹄莲 小院人家 喜鹊红梅 富贵花开 鹦鹉闹春 鹤运亨通 晨光 情侣戏水 喜鹊闹梅 流水聚宝 松鹰图 鸳鸯戏水 春柳山雀 海南风光 彩蝶飞舞 花鸟图 喜鹊玉兰 水族鱼趣 闹春图

<<冷拼制作实用教材>>

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>