第一图书网, tushu007.com

<<厨师操作实务>>

图书基本信息

书名：<<厨师操作实务>>

13位ISBN编号：9787534124938

10位ISBN编号：753412493X

出版时间：2004-11

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：陈永清 编

页数：392

字数：360000

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

内容概要

本书献给广大职业厨师、厨师班学员和烹调爱好者。
书中精选320道菜谱，以浙江菜为主体，涵盖川、苏粤、鲁等地方名菜，编入了国家劳动与社会保障部中式烹调师技能等级考核的应知应会考核标准，同时配备了相应的样卷，便于读者复习与考核。
本书的特点是可实践操作性强，实际指导效果好，菜谱的内容与时俱进，科学引导和切合市场。
在体例设计上，侧重操作过程和操作要领，细化、量化菜肴的工艺和操作关键，而不是仅仅在表面上作一些肤浅的描述。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

第一部分 培训考核指南 一、中式烹调师国家职业标准 二、各省、自治区、直辖市考核菜吕明细表 三、应考技巧 四、考核注意事项 第二部分 冷菜篇 冷菜 1 醉湖蟹 2 醉肚尖 3 糟越鸡 4 醉鸡 5 糟青鱼干 6 泡菜 7 炝腰花 8 香干蒿菜 9 甜酱黄瓜 10 冰镇莴笋 11 姜汁莴笋 12 海米拦芹菜 13 拦笋干 14 芝麻脆鳝 15 杭州酥鱼 16 杭州卤鸭 17 杭州酱鸭 18 蜜汁子排 19 老醋海蜇头 20 肉松蛋黄卷 21 大烤墨鱼 22 萝卜干毛豆 23 盐水鸭 24 咸炝蟹 25 蜜汁藕片 26 风鳗干 27 五香牛腱子 28 苔菜豆瓣 29 酱萝卜 30 卤水金钱肚 31 挂霜腰果 32 美味羊糕冻 33 醉虾 34 酱鲫鱼 冷拼第三部分 热菜篇第四部分 甜菜篇第五部分 点心篇附录 浙江省中式烹调师最新等级考核内容

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