

<<原料选择 川菜大师烹饪技术全书>>

图书基本信息

书名：<<原料选择 川菜大师烹饪技术全书>>

13位ISBN编号：9787536451957

10位ISBN编号：7536451954

出版时间：2003-7-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：黄家明

页数：225

字数：220000

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>

<<原料选择 川菜大师烹饪技术全书>>

内容概要

烹饪原料的种类，按其自然界来源划分有动物性、植物性、矿物性三种。

每种烹饪原料都有它的生长、成熟、衰老期。

远在周代的著述中即谈到“孟春之月食麦与羊，孟夏之月食菽与鸡，孟秋之月食麻与犬，孟冬之月食黍与*”。

可见在讲究饮食时令方面，古时就相当注重应时择物了。

四川地大物博，物产丰富，用于川菜烹饪的原料极其丰富。

在编写中，我们本着继承和发扬祖国烹饪技术优秀的文化遗产的态度，采取考证、专叙、详述、探讨、列举等方法，力求观点鲜明，文字叙述通俗易懂和系统化，以期达到既有利于同业进修深造之用，又受益于初学之士，也为专业训练提供辅导材料，这就是我们的目的。

作者简介

黄家明 1933年7月成都生。

1949年后革大毕业在成都高人委高长办担任勤务员。

1952年随志愿军入朝，任文教、指导员。

1955年在桂林步校读书，后调入南京军事学院演习师工作。

1960年后在温江地区饮食服务公司担任饮食科长，主管厨师培训、进修、考核、劳务等工作。

1984年在

书籍目录

第一章 绪论 烹饪技术是祖国宝贵的遗产 第一节 烹饪技术的概况及任务 一、烹饪技术的概况 二、烹饪技术的任务 第二章 川菜的地方风格 一、川菜历史 二、菜系组成 三、川菜原料 四、刀工艺术 五、配料相宜 六、川菜调味 七、烹调方法 八、菜肴沿革 第一节 全国主要地方菜 一、京菜 二、粤菜 三、沪菜 四、浙菜 五、苏菜 六、闽菜 七、湘菜 八、鲁菜 九、滇菜 十、桂菜 十一、黔菜 十二、徽菜 十三、湖北菜 第三章 烹饪原料 概论 第一节 植物性原料 一、蔬菜 二、烹饪水果与花草 三、禾谷类 四、干豆类 五、干果与蜜饯类 六、植物性油脂 七、干鲜原料 八、淀粉类 第二节 动物性原料 一、家畜肉品 二、家畜脏腑品 第四章 原料保藏与贮存 第五章 原料的分档与选择 第六章 原料的初步加工 第七章 烹饪原料卫生 第八章 食源性疾病预防 第九章 厨房设置与卫生

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>