

<<广东菜制作技术>>

图书基本信息

书名：<<广东菜制作技术>>

13位ISBN编号：9787536468993

10位ISBN编号：7536468997

出版时间：2009-8

出版时间：四川科技

作者：尹敏

页数：242

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>

<<广东菜制作技术>>

内容概要

广东菜也称粤菜，泛指广东省及附近地区的地方风味菜，是我国著名的“四大菜系”之一。

广东菜以广州菜、潮州菜、客家菜三个地方风味组成。

广东位于我国南方地区，濒临南海，冬短夏长，雨量充沛，日照时间长，四季常青，物产富饶。

烹调技术在秦汉时期就具有特色，经过历代发展，由于广东通江达海，商业发达，有机会广泛吸收内地各地方菜和海外菜肴的烹调技术精华，自成一格，具有用料广博而杂，烹调方法众多而完善，调味清淡而善变化，菜品爽脆、嫩滑，装饰精美的特征，倡导了现代餐饮的发展潮流，是时尚餐饮的先驱。

<<广东菜制作技术>>

书籍目录

第一章 广东菜基本理论 第一节 广东菜概述 一、广东菜的形成与发展 二、广东菜发展的优势条件
第二节 广东菜的构成 一、广州菜 二、潮州菜 三、客家菜 第三节 广东菜的特点第二章 厨房主要
设备、工具及使用 第一节 炉灶 一、炉灶必须具备的条件 二、炉灶的种类 第二节 炊具第三章 广
东厨房工种分配 一、侯镬 二、上杂 三、砧板 四、水台 五、打荷 六、杂工 七、剪菜第四章
烹制前的预处理 第一节 烹制前的初步熟处理 一、氽 二、飞水 三、滚 四、煨 五、爆 六、炼
七、炸 第二节 烹制前的造型 一、穿 二、包 三、卷 四、挤 五、贴 六、酿 第三节 广东浆糊
的种类 第四节 芡汁的应用 一、芡汁的意义 二、芡汁的作用第五章 半成品原料的制作第六
章 广东菜的特色烹调方法第七章 广东经典名菜参考文献

<<广东菜制作技术>>

编辑推荐

《广东菜制作技术》以通俗易懂的文字和精美的菜肴图片，简明扼要地讲解了传统广东菜的制作烹调、制作方法，具有极强的实用价值和可操作性。

《广东菜制作技术》不仅可以作为中小型餐馆专业烹饪人员的常备工具书，也可作为城乡广大家庭日常使用烹调参考手册。

传统的往往就是经典的，而经典的往往也是永恒的，只有经典的东西才能世代相传，不断地发扬光大，“四川烹饪高等专科学校烹饪类教材”丛书选择菜肴的原则就是经典和传统。

当然，随着时代和社会的发展，人们的需求也在不断的变化，因此我们在注重经典和传统的同时，也考虑到了传统口味的年轻化、家庭化和现代生活的时尚化，目的就是让传统的东西更好地为现代人服务。

<<广东菜制作技术>>

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>