

<<中式烹调师（中级）>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师（中级）>>

13位ISBN编号：9787542716453

10位ISBN编号：754271645X

出版时间：1999-5

出版时间：上海科学普及出版社

作者：邵建华

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>

<<中式烹调师（中级）>>

内容概要

《中式烹调师》（中级）是根据国家劳动和社会保障部、国内贸易局和国家旅游局颁发的《中式烹调师技术等级标准》和《职业技能鉴定规范》编写的，是中式烹调师工程培训、鉴定、自学丛书中的一本。

教材详细叙述中式烹调师应掌握的基本知识、相关知识及其操作技能。

本书在初级教材的基础上提高一步，介绍中国烹饪的发展简史，原料的组织结构及烹调特点，高档干货涨发、生猛海鲜的加工及活养，各种应用美学以及烹饪营养知识和厨房管理等内容。

教材深入浅出、通俗易懂、兼顾全国、突出上海地区特色，适宜于已获取初级厨师职称者升级考核以及考核以及烹调爱好者自学。

<<中式烹调师（中级）>>

书籍目录

第一章 中国烹饪发展脉络及烹饪典籍第一节 烹调的起源第二节 陶器、青铜器造就烹调雏形第三节 铁器和油沟通现代烹饪第四节 集古代烹饪之大成的满汉全席第五节 中国古代主要烹饪典籍文献第二章 烹饪原料第一节 烹饪原料的分类、品质鉴定及保藏一、烹饪原料的分类二、烹饪原料的品质鉴定三、烹饪原料的保藏第二节 家畜类原料的组织结构一、结缔组织二、肌肉组织三、脂肪组织四、骨髓组织第三节 家禽与蛋品及特点一、常用家禽肉二、蛋的结构第四节 水产原料及特点一、鱼类的体型及外表结构二、水产原料及特点第五节 蔬果原料及特点一、水生类蔬菜二、食用菌藻地衣类三、花木野菜四、干果和果干五、植物类香料第六节 野味原料及特点一、常用野味的特点二、常用野味的品种第七节 干货原料及特点第八节 食品添加剂及特点第三章 原料的特别处理第一节 部分生猛活鲜原料的加工及活养第二节 原料拆骨分档第三节 精细刀工——剞第四章 调味第五章 烹调前的准备第六章 落脚点烹制方法第七章 筵席设计第八章 烹饪应用美学第九章 烹饪营养第十章 厨房管理

<<中式烹调师（中级）>>

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>