

## <<快速入门当厨师>>

### 图书基本信息

书名：<<快速入门当厨师>>

13位ISBN编号：9787562439103

10位ISBN编号：7562439109

出版时间：2007-2

出版时间：重庆大学

作者：余德平

页数：133

字数：98000

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>

## <<快速入门当厨师>>

### 内容概要

本书是烹饪技术入门之学。

全书共9章，内容包括入门当厨师应知常识、切配技术、如何选用烹饪原料、实用干货的涨发和适用方法、原料的合理储藏、烹调技术的基本功、初步热处理技术、实用烹饪技术、菜肴实用装饰艺术——菜肴围边技术。

本书内容浅显易懂，简明扼要，图文并茂，对热爱烹饪或业余爱好烹饪者，有一定帮助，能让读者在有限的时间内，快速有效掌握厨师应知的常识、应会的基本功。

本书是热爱烹饪的初学者的最佳读物。

## <<快速入门当厨师>>

### 书籍目录

第一章 入门当厨师应知常识 第一节 中式烹饪的特点 第二节 厨师的基本功 第三节 厨师常用的行业语言第二章 切配菜技术 第一节 常用的刀工设备 第二节 常用的基本刀法 第三节 基本刀法的综合运用 第四节 配菜技术第三章 如何选择烹饪原料 第一节 优质烹饪原料的选择方法 第二节 新鲜蔬菜的选择标准和食用方法 第三节 常用畜禽类的选择标准和食用方法 第四节 常用水产品的选择标准和食用方法第四章 实用干货涨发方法第五章 原料的合理储存 第一节 原料储存方法 第二节 常用原料储存温度和时间第六章 烹调基本功 第一节 翻锅 第二节 火候 第三节 烹饪原料初加工 第四节 着味 上浆 挂糊 第五节 芡汁的调制第七章 初步热处理技术 第一节 焯水 第二节 过油 第三节 汽蒸 第四节 走红 第五节 如何制汤第八章 实用烹调技术 第一节 调味 第二节 常用味料的制作 第三节 热菜烹调 第四节 冷菜烹调第九章 菜肴实用装饰艺术 第一节 菜肴装饰艺术 第二节 实用装饰款式参考文献

<<快速入门当厨师>>

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>