

<<安徽名菜>>

图书基本信息

书名：<<安徽名菜>>

13位ISBN编号：9787810938617

10位ISBN编号：7810938614

出版时间：2009-4

出版时间：合肥工业大学出版社

作者：孙克奎，陶卫平 主编

页数：293

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>

<<安徽名菜>>

内容概要

随着世界经济快速发展，国际交往日益频繁，现代大众化旅游时代的到来，旅游日益成为文明社会人们重要的生活方式和社会经济活动。

据联合国旅游组织预测，到2010年，全球旅游者人数将达到100亿人次，其中国际旅游者将达到10亿人次；到2020年，全球旅游者人数将达到160亿人次，其中国际旅游者将达到16亿人次，旅游业已经成为世界经济中产业规模最大和发展势头最强劲的产业。

作为21世纪的“朝阳产业”，世界各国、各地区都纷纷把旅游业作为经济发展的先导产业和重点产业。

随着我国旅游事业的快速发展，旅游管理的思想和理念也发生了深刻变化。

此套教材的编写更加突出教材的时代先进性、实用性和创新性。

先进性，是指系列教材采用最新的世界旅游数据、全面反映现代旅游管理的最新发展状况，多角度透视旅游管理这一特殊的社会和经济现象，具有一定专业前瞻性；实用性，是指该教材在全国旅游业专家和业内人士的关心与指导下，具有较强的可读性和自学指导性，既有理论阐述，又有案例剖析，注重方法的训练和技能的培养；创新性，是指系列教材既注重历史经典的传承又关注当代及未来旅游研究的最新成果，把普及与提高、理论与实践有机的系统的融合起来，突出教材的创新性。

<<安徽名菜>>

书籍目录

第一章 安徽名菜概述 第一节 安徽菜系的形成与发展 第二节 徽州菜系的地位与影响第二章 徽菜烹饪原料知识 第一节 烹饪原料的基本常识 第二节 家畜类原料 第三节 家禽及蛋品 第四节 水产类原料 第五节 蔬菜类原料 第六节 干货制品 第七节 调味料第三章 徽菜烹饪原料的营养知识 第一节 肉类的营养价值 第二节 水产类的营养价值 第三节 豆类及其制品的营养价值 第四节 果蔬类原料的营养价值 第五节 水果类原料的营养价值 第六节 蛋类的营养价值 第七节 乳类及其制品的营养价值 第八节 调味品的营养价值 第九节 食用油脂的营养价值第四章 家畜类原料名菜 一、红烧鹅颈 二、珍珠圆子 三、酥糊里脊 四、腐乳爆肉 五、番茄肉片 六、寸金肉 七、云雾肉 八、卷筒粉蒸肉 九、蛭干烧肉 十、芥菜圆子 十一、枣核肉 十二、冬笋肉丝卷 十三、干炸网子肉 十四、脆浆裹肉 十五、杨梅元子 十六、玛瑙肉 十七、熘核桃肉 十八、泾县小烧 十九、茶香排骨 二十、金银蹄鸡 二十一、徽式卤舌 二十二、生炒肚尖 二十三、佛手肚头 二十四、桂花肚 二十五、炒腰脑 二十六、淡菜酥腰 二十七、锅贴腰子 二十八、麻油肠卷第五章 禽蛋类原料名菜第六章 水产类原料名菜第七章 山珍类原料名菜第八章 植物及甜菜类原料名菜参考文献后记

<<安徽名菜>>

章节摘录

第二章 徽菜烹饪原料知识 第一节 烹饪原料的基本常识 一、烹饪原料的品质检验 所谓烹饪原料的品质鉴定,就是运用一定的检验手段和方法,对烹饪原料进行质量优劣的鉴定。烹饪原料是菜点的物质基础,原料品质的好与坏,直接影响到菜点的质量,所以做好原料的品质鉴定有着重要的意义。

(一) 烹饪原料品质鉴定的依据和标准 1. 原料固有的品质 它包括原料的营养价值、质地、味感等。如果原料保持了固有的品质,那么原料的品质就好,反之,原料的品质就差。如木耳本身没有滋味,但如果尝一下有甜或咸味,那说明固有的品质发生了变化,因此可判定这种木耳的品质不好。

2. 原料的纯度和成熟度 原料的纯度越高则原料的品质越好。原料的成熟度要根据具体品种,恰到好处为宜。

3. 原料的新鲜度 新鲜程度是鉴别原料品质最重要、最基本的标准。原料从收获下来到使用,在运输存放过程中会使原料的新鲜程度发生变化。这些变化一般都能从原料的外观上反映出来,我们可以根据这些变化来判断原料的新鲜程度。

.....

<<安徽名菜>>

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>