

# 《中国烹调技术》

## 图书基本信息

书名：《中国烹调技术》

13位ISBN编号：9787538419764

10位ISBN编号：7538419764

出版时间：2004-1

出版社：吉林科学技术出版社

作者：何荣显

页数：317

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《中国烹调技术》

## 内容概要

何荣显，吉林人，毕业于吉林师范大学中文系，现任长春市名厨协会主度，高级烹饪讲师、特级烹调师，吉林大学经和学院兼职教授，1959年初即与长春饭店老厨师一起办厨师培训班，开吉林烹饪教育之先河，后发展到技能高超，在全国颇具影响的烹饪专家，参加了“全国第一次烹饪学术论文研讨会”和“首届中国饮食文化国际研际研讨会”，曾多次发表颇具影响的烹饪学术论文，并多次出国传播中国烹调技艺。著

## 书籍目录

### 第一章 绪论

第一节 中国烹饪的产生与发展

第二节 如何学好烹调技术

第三节 如何学好烹技术

第四节 中国菜肴的特点

第五节 中国菜肴的命名

### 第二章 烹调原料及初步加工

第一节 动物性原料

第二节 植物性原理

第三节 水产原料

第四节 干货原料及其涨发

### 第三章 刀工与配菜

第一节 刀工的

# 《中国烹调技术》

## 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)