

《粤菜.高级》

图书基本信息

书名：《粤菜.高级》

13位ISBN编号：9787504536341

10位ISBN编号：7504536342

出版时间：2003-2

出版社：中国劳动社会保障出版社

作者：巫炬华编

页数：74

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

《粤菜·高级》

内容概要

中式烹调师职业技能鉴定实习菜谱（粤菜）高级部分精选了39个菜品，从原料准备、制作工艺到鉴定考核操作都做了较为详细地说明和规定，所选菜品基本涵盖了高级粤菜烹调的各种基本操作技能，并对每个菜品在操作规程、定量等方面都做出了具体明确的规范和标准。

本书是各地进行粤菜技能考核的参考教材，同时又可以作为本行业的参考规范和参考标准。

书籍目录

- 第一部分 粤菜风格
- 第二部分 鉴定基本要求
- 第三部分 鉴定菜肴
 - 一、江南百花鸡
 - 二、麒麟生鱼
 - 三、百花煎酿竹笙
 - 四、碧绿鳊鱼卷
 - 五、豉汁凉瓜花枝球
 - 六、锦绣鱼青丸
 - 七、缤纷花枝片
 - 八、韭黄银针火鸭鸡丝
 - 九、碧绿花枝玉带
 - 十、西芹百合炒鲍鱼
 - 十一、凤巢锦绣鸡丝
 - 十二、炒

《粤菜.高级》

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:www.tushu000.com