

《中式热菜制作》

图书基本信息

书名：《中式热菜制作》

13位ISBN编号：9787810842242

10位ISBN编号：7810842242

出版时间：2003-3-1

出版社：第1版(2003年3月1日)

作者：王勇,吕懋国

页数：194

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

《中式热菜制作》

内容概要

烹饪专业主干课系列教材。中国烹饪历史悠久，博大精深，是中华民族优秀文化之瑰宝。中国在世界享有“烹饪王国”、“餐饮王国”的美誉。改革开放以来，中国餐饮业百花吐妍，人才辈出，取得了长足的进步，已成为商贸旅游产业的支柱之一。中国已加入WTO，餐饮业面临着新的机遇和挑战。为了与时俱进，弘扬精华，创新发展，教育部“面向21世纪职业教育课程改革和教材建设规划”研究与发展项目将烹饪专业列入重点建设

书籍目录

第1章 热菜烹调概述

学习目标

1 热菜烹调工艺

2 热菜烹调方法的分类法

第2章 水作传热介质的烹调法

学习目标

1 烧

2 扒

3 煨

.....

第3章 油作传热介质的烹调法

第4章 蒸汽作传热介质的烹调法

第5章 辐射作传热介质的烹调法

第6章 其他烹调法

第7章 传统名菜的制作

第8章 筵席基础知识

主要参考书目

《中式热菜制作》

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