

《川菜烹饪事典》

图书基本信息

书名：《川菜烹饪事典》

13位ISBN编号：9787536475748

10位ISBN编号：7536475748

出版时间：2013-4

作者：李新

页数：628

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

《川菜烹饪事典》

内容概要

《川菜烹饪事典》是我国第一部全面介绍四川烹饪文化、饮食历史、烹调技艺和相关烹饪科学知识的工具书。初版发行十余年来，以其丰富的烹饪史料、实用的烹调知识而深受广大烹饪工作者和烹饪爱好者的喜爱。鉴于近年来川菜烹饪事业的迅猛发展和变化，为跟上时代前进的步伐，我们重新组织人员，对原书进行了修订，使之更好地满足广大读者对川菜烹饪技术及相关知识的需求。

书籍目录

第一编烹饪文化

著述
诗文
方物
菜谱
社团·教育·活动
典故轶闻
名人

第二编名店名师

名店
名师

第三编烹饪原料

谷豆及制品
蔬菜及制品
畜肉及制品
禽蛋及制品
野味
水产及制品
果品及制品
调味品油脂
食疗原料
食品添加剂

第四编技术用语

烹饪一般
烹饪术语
原料加工
原料成形
刀工火候
粉芡汤汁
味与味型
烹制方法
装盘造型
面点技术

第五编行业用语

行业店铺
工职工种
业务经营
设施服务
菜肴美称
筵宴席面

第六编炊餐用具

加热设备
制冷设备
厨房机具
厨房用具
食品盛具
服务用具

第七编名菜名点

冷菜

海鲜燕菜

禽蛋

淡水鱼龟鳖

畜兽虫

蔬菽菌笋花果

豆制品魔芋

火锅

点心

小吃

历史菜点

第八编营养卫生

营养

卫生学

食疗

食疗实例

第九编法规规定资料

法律法规

行业技术标准

膳食营养与卫生标准

四川名酒

四川名茶

《川菜烹饪事典》

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