

《中式烹调师》

图书基本信息

书名：《中式烹调师》

13位ISBN编号：9787534938467

10位ISBN编号：7534938465

出版时间：2008-2

出版社：河南科学技术出版社

页数：136

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

《中式烹调师》

内容概要

书籍目录

模块一 烹饪基本知识

- 任务一 厨房安全生产知识
- 任务二 餐饮业成本核算知识
- 任务三 烹饪原料的卫生知识
- 任务四 饮食营养知识

模块二 烹饪原料的初加工

- 任务一 蔬菜原料的初加工
- 任务二 畜类原料的初加工
- 任务三 禽类原料的初加工
- 任务四 水产动物类原料的初加工
- 任务五 干货原料的初加工

模块三 烹饪原料的切配

- 任务一 磨刀的方法
- 任务二 切萝卜丁
- 任务三 切土豆丝
- 任务四 切猪肉丁
- 任务五 切猪肉片
- 任务六 切猪肉丝
- 任务七 配菜

模块四 冷菜的烹调

- 任务一 凉拌萝卜丝的制作
- 任务二 掸炆里脊片的制作
- 任务三 蓑衣黄瓜的制作
- 任务四 五香鱼的制作
- 任务五 烹青椒的制作
- 任务六 琉璃藕的制作

模块五 热菜的烹调

- 任务一 家常豆腐的制作
- 任务二 炸素脆鳝的制作
- 任务三 干煸四季梅的制作
- 任务四 炒土豆泥的制作
- 任务五 回锅肉的制作
- 任务六 生汆丸子的制作
- 任务七 鱼香肉丝的制作
- 任务八 水煮肉片的制作
- 任务九 大葱烧肉皮的制作
- 任务十 真煎丸子的制作
- 任务十一 爆里脊丝的制作
- 任务十二 葱爆羊肉的制作
- 任务十三 料子鸡的制作
- 任务十四 辣子鸡丁的制作
- 任务十五 炸八块的制作
- 任务十六 干烧鲤鱼的制作
- 任务十七 糖醋熘鲤鱼的制作
- 任务十八 清蒸鱼的制作
- 任务十九 烧瓦块鱼的制作
- 任务二十 鱼头炖豆腐的制作

《中式烹调师》

《中式烹调师》

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