

《世界烹饪知识》

图书基本信息

书名：《世界烹饪知识》

13位ISBN编号：9787503210051

10位ISBN编号：7503210052

出版时间：1995-05

出版社：中国旅游出版社

作者：王光慈,等

页数：175

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

书籍目录

目录

第一章 绪论

- 一、厨房布局和组织
- 二、厨房设备
- 三、常用加热的烹制方法
- 四、常见菜类

第二章 西餐礼仪与菜点组合

- 一、西餐的供餐形式
- 二、西餐餐具与餐桌布置
- 三、西餐宴会礼仪
- 四、宴会菜品组合
- 五、西餐菜单

第三章 原料和配料

- 一 肉类
- 二、家禽类
- 三 乳品类
- 四、水产类
- 五、野味类
- 六、果蔬类
- 七、谷类
- 八、调味类
- 九 烹调酒类

第四章 少司 (Sauce)

- 一 少司的概念
- 二、少司的分类和作用
- 三、冷少司类的制作
- 四、热少司类的制作

第五章 法国、意大利 美国式烹饪

- 一、法式烹饪
- 二、意式烹饪
- 三、美式烹饪

第六章 俄式烹饪

- 一、俄式烹饪的特点
- 二、俄式菜举例

第七章 日本式烹饪

- 一、日本式烹饪的特点
- 二、日本菜举例

第八章 阿拉伯式烹饪

- 一、阿拉伯式烹饪的特点
- 二、阿拉伯菜举例

第九章 印度和东南亚烹饪

- 一、印度和东南亚各国的烹饪特点
- 二、印度和东南亚各国菜式举例

第十章 冷饮与软饮料

- 一、冷饮
- 二、软饮料

第十一章 外国名酒的分类风格和酒仪

《世界烹饪知识》

- 一、葡萄酒
- 二、蒸馏酒
- 三、配制酒
- 四、混合酒
- 五、啤酒
- 六 酒仪

《世界烹饪知识》

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