

# 《集体伙食菜肴标准化制作教程系列丛书

## 图书基本信息

书名：《集体伙食菜肴标准化制作教程系列丛书》

13位ISBN编号：9787564314101

10位ISBN编号：7564314109

出版时间：2011-11-01

出版社：西南交通大学出版社

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](http://www.tushu000.com)

# 《集体伙食菜肴标准化制作教程系列丛书

## 内容概要

《集体伙食菜肴标准化制作教程系列丛书：集体伙食菜肴标准化制作教程（夏季篇）》筛选了50道主菜、8道汤菜和5道主食，选择了禽畜肉、水产品、豆制品、蛋类、蔬菜类、粮谷类等常用原料，囊括了“烧、炒、爆、烩、炸、卤、炖”等常见烹调方法，同时兼顾了部队日常保障和野战条件下的实际操作环境，经过编委会多次讨论、实验、测试，最终确定了制作成菜相应的原料质量、操作程序、咸菜标准和营养成分。《集体伙食菜肴标准化制作教程系列丛书：集体伙食菜肴标准化制作教程（夏季篇）》结构合理，内容实用，体例富有创新性，针对性、实用性和操作性强，对于部队伙食制作人员来说易学、易懂、易操作，是一本具有前瞻性的培训教材。

# 《集体伙食菜肴标准化制作教程系列丛书》

## 书籍目录

使用说明 土豆炒肉片 甜椒肉丝 仔姜肉丝 笋瓜肉丁 青笋肉丁 火爆腰花 平菇肉片 泡豇豆 回锅肉 冬瓜烧酥肉 四季豆烧肉 咸烧白 香辣排骨 苦瓜烧仔鸭 宫保鸡丁 丝瓜肉片 醋溜鸡 土豆烧大雁 椒香仔兔 芹菜碎牛肉 天目笋烩火腿 红烧牛掌 芹菜牛肉 葱姜羊肉 仔姜牛蛙 红烧什锦 青豆焖蹄花 白汁鱼肚 青椒爆肥肠 双椒爆甲鱼 茄汁鱼条 清蒸鲳鱼 松子鱼米 白汁鱿鱼卷 白油豆腐 五香豆腐 青椒豆干 苦瓜炒蛋 烂肉豇豆 酸菜凉粉 豆筋焖茄子 麻辣鸭血 韭菜炒鸡蛋 青椒松茸 清炒南瓜丝 土豆烧季豆 干煸苦瓜 素炒雪里青 糖醋白菜 蒜茸苋菜 清炒凤尾 豆芽肉丝汤 青菜南瓜汤 冬瓜虾米汤 排骨绿豆汤 酸辣韭黄汤 番茄蛋花汤 海带酥肉汤 黄瓜皮蛋汤 叉烧肉包 玉米馒头 凉面 果味花卷 绿豆粥

# 《集体伙食菜肴标准化制作教程系列丛书

## 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](http://www.tushu000.com)