

《集体伙食菜肴烹制教程》

图书基本信息

书名：《集体伙食菜肴烹制教程》

13位ISBN编号：9787564306489

10位ISBN编号：7564306483

出版时间：2010-4

页数：453

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

《集体伙食菜肴烹制教程》

内容概要

《集体伙食菜肴烹制教程》内容简介：民以食为天，兵以食为安。部队集体伙食，从古至今都是部队战斗力生成的重要途径之一。做好部队集体伙食保障工作，对于增强官兵身体素质，维系体能、智能，凝聚兵心、鼓舞士气、激发战斗精神，具有重要的作用。

中华饮食文化源远流长，博大精深，魅力独特。食分主副，居于副食地位的菜肴，在千百年的演变中逐步成为饮食文化的主角。随着人类社会的进步，主副食品日益丰富，烹制方法、手段日趋多样，人们的饮食观念不断发生变化。人们在追求菜肴色香味形器的同时，更加注重膳食的科学性与卫生。在吃饱吃好的前提下，吃出营养、吃出健康逐渐成为一种时尚和潮流。部队伙食保障工作面向广大官兵，服务对象众多，任务需求特殊，保障要求较高。特别是近年来，总部提出

了建设现代军营饮食文化，推动饮食保障向“健康、文明、安全、质量、人文、效益”方向发展，不断提升官兵生活品质的目标，对集体伙食菜肴制作提出了新的、更高的要求。

为推动现代军营饮食文化建设，适应部队作战训练需求，更好地保障官兵生活，促进科学膳食、营养平衡，成都军区联勤部军需物资油料部组织军地专家，在充分吸取集体饮食保障实践经验的基础上，编写了这本《集体伙食菜肴烹制教程》。该书结合部队平战保障需要，从营养搭配、烹饪技法、投料标准等方面，对集体伙食菜肴制作进行了总结、梳理和规范，形成了集体菜肴系列，希望能对提高部队官兵伙食保障水平起到积极作用。

《集体伙食菜肴烹制教程》

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