

《中式烹调师》

图书基本信息

书名：《中式烹调师》

13位ISBN编号：9787805304533

10位ISBN编号：780530453X

出版时间：1999-02

出版社：上海画报出版社

作者：葛子厚

页数：117

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

这次新编印的各等级中式烹调师教学菜谱，博采众长、东西交融、南北互补，具有兼收并蓄的包容性。其中不乏沪、粤、川、京、淮扬菜系的精典之作，名扬海内外。内容上，力求突出教学重点和大纲要求；形式上，力求简洁、明快、规范、形象。在以“图”为主的前提下，文字方面，突破一般菜肴的常见写法。为了便于厨师掌握技能鉴定的规范要求，又新增“标准”、“要领”、“营养”三个方面的内容。总之，这套“图例”体现新教学菜肴的“色、香、味、形、滋（即滋养），主要营养成分”的直观效果，提高“图文并茂”的形象化程度。

作者简介

叶威光（四川菜系）
上海市烹饪协会理事、
国家高级烹饪技师

卢景祥（广东菜系）
上海市烹饪协会理事、
国家高级烹饪技师

王致福（淮扬菜系）
上海市烹饪协会副会
长、国家高级烹饪技
师

李伯荣（上海菜系）
上海市烹饪协会理事、
国家高级烹饪技师

胡丽妹（北京菜系）
上海市烹饪协会理事、
国家高级烹饪技师

书籍目录

目录

一、冷盆

教学提示

八小碟

姜汁黄瓜

干烧茭白

水晶玉龙

陈皮牛肉

味菜鸭舌

怪味腰片

芥茉鱼丝

炝青笋

花式冷盆

教学提示

平面冷盆

荷花冷盆

喜鹊登梅

雄鹰展翅

孔雀开屏

食品雕刻

月季花

牡丹花

大刀花

二、汤类

教学提示

香菜鱼圆汤（广东）

漂浮鱼片汤（四川）

莲蓬豆腐汤（淮扬）

清汤肚片（北京）

海底松（淮扬）

油豆腐细粉鸡（上海）

酸辣汤（四川）

三、热菜

四川菜系

教学提示

油淋仔鸡

生爆鳝背

陈皮河虾

水煮牛肉

春白海参

芙蓉鸡片

小煎鸽米

芹黄鱼丝

干烧鱼块

鱼香腰花

银丝干贝

干烧明虾

鸡茸鱼肚
炒金耳环
樟茶鸭
青豆泥
小笼粉蒸牛肉
广东菜系
教学提示
银花添四宝
京都肉排
金钱牛肉饼
碧绿鱼丝
荷花鲜奶
脆皮鲜奶
香蕉多士卷
椒盐炸蛇碌
美芹响螺片
黄油煎鲈鱼
夏果白鳝丁
脆皮乳鸽
风柳扒广肚
干贝冬瓜球
西芹花枝片
烟鲳鱼
北京菜系
教学提示
糟熘鲈鱼片
醋椒桂鱼
虾子锅豆腐
芫爆腰花
糟熘鲈鱼卷
高丽豆沙
干烧四宝
珍珠鸡脯
香酥鸭方
柴把鸭
冰糖元甲
冰糖哈士蟆
油爆龙凤球
芫爆双花
酸辣参蛤
淮扬菜系
教学提示
红烧狮子头
白汁鳊鱼
蝴蝶海参
四味鸡
水晶虾饼
瓜姜鱼丝
百粒虾球

软兜带粉
香菜梗炒鳝丝
煮干丝
鸡茸鱼皮
红烧马鞍桥
松仁鱼米
炝虎尾
煊煊汤
拆烧野鸭
蜜酱烤鸭卷
上海菜系
教学提示
八宝辣酱
龙穿凤翼
芙蓉鸽松
鸡熘爆肚
八宝鸭
全家福
砂锅大鱼头
明月红松鸡
扣三丝
炒圈子
鸡粥鱼翅
松鼠桂鱼
下巴甩水
红烧河鳗
南乳目鱼大烤
红烧葡萄
四、点心
教学提示
素菜中包
鲜肉中包
豆沙酥饼
佛手酥
合子酥
黄桥烧饼
编后絮语

《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