

《食堂炊事工作》

图书基本信息

书名：《食堂炊事工作》

13位ISBN编号：9787506504270

10位ISBN编号：7506504278

出版时间：1988-09

出版社：解放军出版社

页数：155

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 概论

第一节 炊事工作的意义

第二节 炊事工作的基本任务和要求

第二章 营养与卫生

第一节 营养素的种类与功用

第二节 营养素的需要量 来源及保护

第三节 饮食卫生

第三章 烹饪原料

第一节 烹饪原料的种类

第二节 烹饪原料品质鉴别

第三节 原料的保管

第四节 原料的初步加工

第四章 烹调基础知识

第一节 烹调的意义和作用

第二节 火候

第三节 调味

第四节 刀工与配料

第五节 挂糊 上浆与勾芡

第六节 装盘

第七节 菜肴定名

第五章 烹调方法

第一节 炒、爆、熘、炸、烹

第二节 熬、炖、煨、焖、烧、煮

烩、酥、靠、扒

第三节 氽、涮

第四节 煎、塌、贴

第五节 酱、卤、熏、烤

第六节 腊、冻、腌

第七节 蒸、酿、羹

第八节 拌、炆

第九节 拔丝、挂霜、冰霜、蜜汁

第六章 主食制作

第一节 米饭制作

第二节 面食制作

第三节 粗粮细作

第七章 食堂管理

第一节 食堂管理的一般要求

第二节 建立健全伙食管理制度

第三节 开展先进食堂活动

第八章 节约与生产

第一节 厉行节约 杜绝浪费

第二节 开展业余生产

《食堂炊事工作》

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