

《中式烹调技艺》

图书基本信息

书名：《中式烹调技艺》

13位ISBN编号：9787040260779

10位ISBN编号：7040260778

出版时间：2009-7

出版社：高等教育

作者：李刚//王月智

页数：179

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

《中式烹调技艺》

内容概要

《中式烹调技艺》

书籍目录

第一章 中式烹调概述 第一节 烹调概述 第二节 中式菜肴的特点及风味流派 思考与练习第二章 鲜活烹饪原料的初步加工 第一节 新鲜蔬菜的初步加工 第二节 水产品的初步加工 第三节 家禽、家畜内脏、四肢及头尾的初步加工 思考与练习第三章 刀工刀法和勺工技术 第一节 刀工刀法 第二节 勺工技术 思考与练习第四章 出肉及整料去骨 第一节 常用水产品的出肉加工 第二节 整料去骨 思考与练习第五章 干货原料的涨发 第一节 干货原料涨发的概念及意义 第二节 干货原料涨发的方法和基本原理 第三节 常用干货原料涨发实例 思考与练习第六章 烹饪原料的初步热处理 第一节 焯水 第二节 过油 第三节 汽蒸 第四节 走红 思考与练习第七章 热菜的配菜 第一节 热菜配菜的重要性 第二节 热菜配菜的原则和方法 第三节 菜肴的命名 思考与练习第八章 火候知识 第一节 火力与火候 第二节 烹制时的热源和传热方式 第三节 烹制过程中原料的变化 思考与练习第九章 调味 第一节 味觉和味 第二节 调味的作用和原则 第三节 调味的过程和过程 第四节 常见传统菜肴味型与自制复合调料 第五节 现代常用复合味型的调制及应用 思考与练习第十章 制汤 第一节 制汤的意义和汤汁的分类 第二节 汤汁的制作 第三节 荤汤形成的原理 思考与练习第十一章 上浆、挂糊和勾芡 第一节 上浆、挂糊、勾芡的用料及其作用 第二节 上浆 第三节 挂糊 第四节 勾芡 思考与练习第十二章 菜肴的烹调方法 第一节 烹调方法的分类 第二节 热菜的烹调方法 思考与练习第十三章 热菜装盘 第一节 热菜装盘的基本要求 第二节 菜肴与盛器的配合 第三节 热菜的装盘方法 第四节 热菜的装饰 思考与练习第十四章 宴席知识 第一节 宴席的作用和种类 第二节 宴席菜肴的配置 第三节 宴席菜单的设计 第四节 宴席的准备及上菜程序 思考与练习主要参考书目

《中式烹调技艺》

精彩短评

- 1、好书，实用，盘质量也好
- 2、...书是全新，光盘版没光盘，联系被告知没有货可换。

《中式烹调技艺》

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