

《餐饮设备使用与保养》

图书基本信息

书名：《餐饮设备使用与保养》

13位ISBN编号：9787810843515

10位ISBN编号：7810843516

出版时间：2004-2-1

出版社：东北财经大学出版社

作者：李长茂,李国新

页数：132

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

《餐饮设备使用与保养》

内容概要

中等职业教育行业规划教材·烹饪专业系列教材。

《餐饮设备使用与保养》

书籍目录

第1章 餐饮加工设备 学习目标 1.1 蔬菜加工设备 1.2 肉类和鱼类加工设备 1.3 面食加工设备
1.4 其他加工设备 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第2章 餐饮加热设备 学习
目标 2.1 炉灶基础知识 2.2 燃煤炉灶 2.3 燃气炉灶 2.4 燃油炉灶 2.5 电热设备 本章小
结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第3章 餐饮制冷设备 学习目标 3.1 制冷的意义和原
理 3.2 制冷储藏设备 3.3 制冷展示设备 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第4
章 其他设备 学习目标 4.1 配套设备 4.2 排油烟设备 4.3 洗涤与消毒设备 本章小结 主
要概念和观念 基本训练 观念应用第5章 西餐设备 学习目标 5.1 扒炉 5.2 面火炉 5.3 多士炉
5.4 西餐灶 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用主要参考书目

《餐饮设备使用与保养》

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