

《厨师学艺》

图书基本信息

书名：《厨师学艺》

13位ISBN编号：9787501934980

10位ISBN编号：7501934983

出版时间：2002-1

出版社：

作者：张延年

页数：102

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

《厨师学艺》

内容概要

中国烹饪文化是中华民族的重要组成部分。中华民族吃的文化，享誉世界，经久不衰。中国菜肴、点心品种的丰富多彩，令世人眼花缭乱、目不暇接，而中国菜点流派之多、技艺之精湛，也是令人叹为观止。

一名合格的厨师或面点师，除职业道德方面的要求以外，必须掌握过硬的操作基本功和系统的烹饪理论知识，必须认识和熟知相关的传统特色，能够用很一般的原料，诸如青菜、豆腐之类，制作出很不一般的菜肴。要想成为一名合格的厨师，是要经过艰苦的努力才能实现的。厨师必须重视中国烹饪的传统技艺，并身体力行地加以继承，在继承的基础上去创新发展、发扬光大。

这套丛书正是本着上述精神编纂、制作的。以中国传统筵席六大组成部分划分为《冷菜篇》、《炒菜篇》、《甜菜篇》、《大菜篇》、《汤菜篇》、《点心篇》，每篇一百个品种。这些品种都是专职厨师必须掌握的。取之于东南西北中，却不分帮口派别，各地使用均可采用“拿来主义”，因地制宜，因人而异，可加改造，为我所用。丛书以图片为主，辅之以简单文字说明。除主料外，配料、辅料均可变化。书后配有操作光盘，可供参考。丛书中所选菜点，以平实朴素为本，不追求奇巧名贵。但若一旦掌握，便能举一反三、触类旁通，成为一名合格的厨师。

书籍目录

- 一 西米香蕉羹
- 二 菠萝玉米羹
- 三 什锦西米羹
- 四 雪花湘白莲
- 五 冰糖雪花梨珠
- 六 橘仁大汤丸
- 七 雪花荸荠珠
- 八 桂花板栗
- 九 冰糖百合
- 十 冰糖枇杷
- 十一 什锦冰莲
- 十二 橘羹汤圆
- 十三 绿豆炖藕
- 十四 黑白水晶球
- 十五 木瓜哈士蟆

.....

章节摘录

插图

《厨师学艺》

精彩短评

- 1、可以多学习一些做法，不错。
- 2、大家好！现在的社会，我感觉是甜蜜的天下，老百姓的生活也是很甜蜜的！！！！！！老百姓的饮食也是很甜蜜啊！！但是要注意的是，在饮食的方面，甜品是会有害于人的就是人人皆知的糖尿病，所以我认为甜品是可以吃的，但是它的量，一定要控制好！！！！！！！！！！

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