

中式烹调师



[中式烹调师_下载链接1](#)

著者:葛子厚

出版者:上海画报出版社

出版时间:1999-04

装帧:精装

isbn:9787805304649

开发和实施都市型旅游战略，必将促进和带动餐饮业的蓬勃发展。为适应加快培养中式烹饪人才和技能鉴定的需要，依据国家劳动和社会保障部颁布的《国家职业技术标准》和《职业技能鉴定规范》中有关初、中、高三个等级中式烹调师教学计划和教学大纲，上海画报出版社特地邀请沪是中式烹饪界的高级技师、高级厨师及著名摄影家、营养学家，根据职业技能培训资料中有关教学菜的内容，精心编写、拍摄了这套《中式烹调师（初级、中级、高级）教学菜图例》。

作者介绍:

目录: 目录

一、冷盆
教学提示
八围碟
柠汁黄瓜
炆白菜卷
紫菜海蜇丝
香菇素鸭
咸蛋黄鸭卷
芝麻河虾

脆鳝
麻酱鲍片
花式大拼盆
金鱼天鹅同游乐
动、植物（食品）雕刻
松鹤
二、热菜
教学提示
广东菜系
教学提示
八珍烩蛇羹
广州茅台鸡
明珠鲍片
三味大虾
蟹裙炖蛇段
麒麟桂鱼
豉汁白鳝球
瑶柱镶瓜脯
脆皮凤尾明虾
如意目鱼花
干煸牛肉丝
家常馅子海参
四川菜系
教学提示
金鲍万年春
泡椒明虾球
蟹黄扒翅
原笼粉蒸鱼回鱼
干烧桂鱼镶面
绣球干贝
锅贴云腿
淮扬菜系
教学提示
拆烩鱼头
松子鸡
蜜汁火方
蟹粉狮子头
鸳鸯鸡粥
鸡火蟹汤
三套鸭
白汁鱿鱼
生巧海参
扇形烩素
北京菜系
教学提示
干火靠排翅
锅爆金钱鲍鱼盒
拔丝芝麻香蕉
一品燕窝
葱火靠海参
罗汉大虾
芜爆双脆
烩乌鱼蛋
荷花朝阳汤

上海菜系
教学提示
虾子大乌参
蟹黄排翅
溜黄青蟹
烂鸡鱼翅
芙蓉蟹斗
网油鱼卷
糟八珍
红烧鲰鱼
甲鱼烧肉
三、点心
教学提示
鲜肉月牙蒸饺
鲜肉烧卖
三丁包
干菜包
凤梨酥
五仁苏式月饼
橙汁球
白兔饺
松糕（猪油松糕）
拉糕（枣泥拉糕）
编后絮语
• • • • • (收起)

[中式烹调师_下载链接1](#)

标签

评论

[中式烹调师_下载链接1](#)

书评

中式烹调师_下载链接1