

中餐烹调技术



[中餐烹调技术_下载链接1](#)

著者:国家旅游局人教司

出版者:中国旅游出版社

出版时间:1998-06

装帧:平装

isbn:9787503212000

作者介绍:

目录: 目录

第一章 绪论

第一节 烹调的意义和作用

第二节 烹调的起源与发展轨迹

第三节 中国菜肴的特点

第四节 学习烹调技术的方法和要求

第二章 烹调基本常识

第一节 厨房设置

第二节 烹调的主要设备与工具

第三节 烹调的基本操作常识

第四节 烹调在菜肴制作中的地位

第三章 火候

第一节 火候的意义和重要性

第二节 烹调过程中的热传递

第三节 加热对烹饪原料产生的作用与影响

第四节 火候的掌握

第四章 调味

第一节 味觉与调味
第二节 味的种类
第三节 几种常用调味品的加工
第四节 调味的方式与掌握调味的原则
第五节 调味品的盛装保管与合理放置
第五章 原料的初步熟处理
第一节 焯水
第二节 过油
第三节 走红
第四节 汽蒸
第六章 制汤
第一节 制汤的意义 种类和方法
第二节 制汤的关键
第七章 挂糊 上浆和勾芡
第一节 挂糊 上浆
第二节 勾芡
第八章 热菜的烹调方法
第一节 常用的烹调方法
第二节 甜菜的烹调方法
第九章 热菜的装盘
第一节 装盘的基本要求及盛具的配合原则
第二节 热菜装盘的方法
第三节 热菜的拼盘
第十章 宴席知识
第一节 宴席的概念和种类
第二节 宴席菜单的制定
第三节 宴席的准备与上菜程序
第十一章 我国主要地方菜系及风味
第一节 川、鲁、苏、粤菜系
第二节 闽、浙、皖、湘菜系
第三节 京、沪、鄂、秦菜系
第四节 其他风味菜
• • • • • (收起)

[中餐烹调技术_下载链接1](#)

标签

评论

[中餐烹调技术 下载链接1](#)

书评

[中餐烹调技术 下载链接1](#)