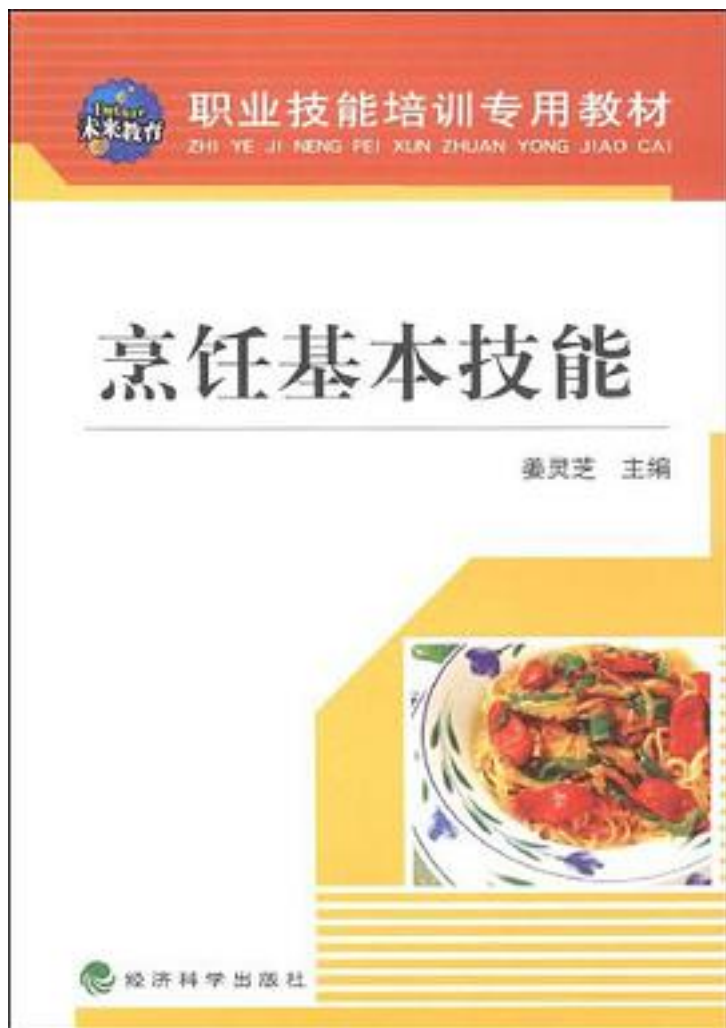


# 烹饪基本技能



[烹饪基本技能\\_下载链接1](#)

著者:刘峻岭 编

出版者:中国劳动社会保障出版社

出版时间:2004-1

装帧:

isbn:9787504545282

本书主要介绍了常用烹饪原料的初步加工方法和配菜方面的技巧，以及各类烹调技法的

操作要领等知识。

本书在编写过程中，力求做到图文并茂、通俗易懂。

本书适合于职业技能短期培训使用。通过培训，初学者或具有一定基础的人员可以达到上岗的技能要求。

作者介绍:

目录: 第一篇 烹饪原料加工

第一章 常用鲜活原料的初步加工

第一节 蔬菜的初步加工

第二节 畜肉类的初步加工

第三节 禽类的初步加工

第四节 水产品的初步加工

习题

第二章 干货原料的涨发

第一节 干料涨发

第二节 干料涨发的主要方法

第三节 干料涨发的实例

习题

第三章 出肉、取料、去骨

第一节 出

• • • • • (收起)

[烹饪基本技能\\_下载链接1](#)

标签

烹饪基本技能

评论

-----  
[烹饪基本技能\\_下载链接1](#)

# 书评

-----  
[烹饪基本技能\\_下载链接1](#)