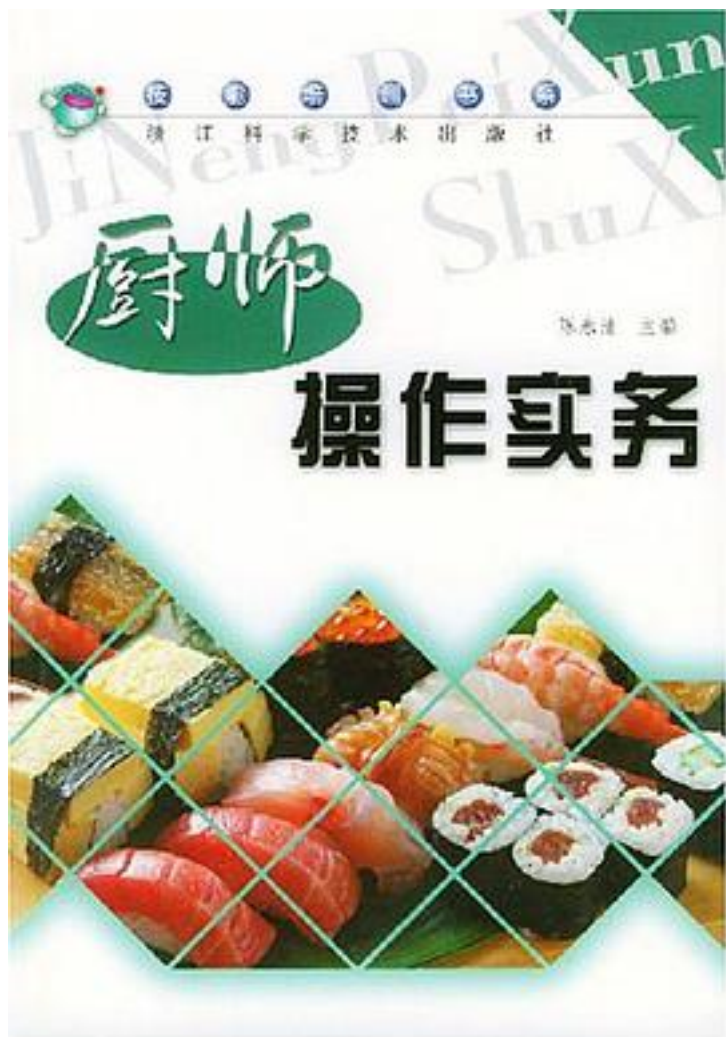


厨师操作实务



[厨师操作实务_下载链接1](#)

著者:陈永清 编

出版者:浙江科学技术出版社

出版时间:2004-11

装帧:简装本

isbn:9787534124938

本书献给广大职业厨师、厨师班学员和烹调爱好者。书中精选320道菜谱，以浙江菜为

主体，涵盖川、苏粤、鲁等地方名菜，编入了国家劳动与社会保障部中式烹调师技能等级考核的应知应会考核标准，同时配备了相应的样卷，便于读者复习与考核。本书的特点是可实践操作性强，实际指导效果好，菜谱的内容与时俱进，科学引导和切合市场。在体例设计上，侧重操作过程和操作要领，细化、量化菜肴的工艺和操作关键，而不是仅仅在表面上作一些肤浅的描述。

作者介绍:

目录: 第一部分
培训考核指南一、中式烹调师国家职业标准二、各省、自治区、直辖市考核菜品明细表
三、应考技巧四、考核注意事项第二部分 冷菜篇冷菜 1醉湖蟹 2醉肚尖 3糟越鸡 4醉鸡
5糟青鱼干 6泡菜 7炆腰花 8香干蒿菜 9甜酱黄 10冰镇莴笋 11姜汁莴笋 12海米拌芹菜
13拌笋干 14芝麻脆鳝 15杭州酥鱼 16杭州卤鸭 17杭州酱鸭 18蜜汁子排 19老醋海蜇头 20
肉松蛋黄卷 21大烤墨鱼 22萝卜干毛豆 23盐水鸭 24成炆蟹 25蜜汁藕片 26 风鳗干
27五香牛腱子 28苔菜豆瓣 29酱萝卜 30氽水金钱 31挂霜腰果 32美味羊糕冻 33醉虾
34酱鲫鱼冷拼……
· · · · · (收起)

[厨师操作实务_下载链接1](#)

标签

美食

工具书

评论

[厨师操作实务_下载链接1](#)

书评

[厨师操作实务_下载链接1](#)