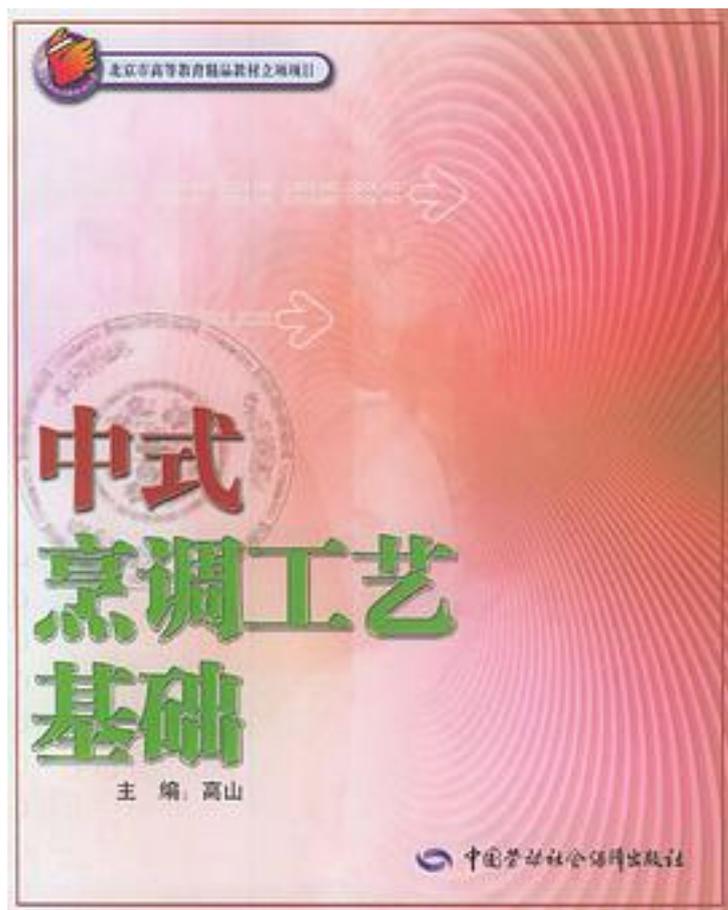


中式烹调工艺基础



[中式烹调工艺基础 下载链接1](#)

著者:高山

出版者:中国劳动社会保障出版社

出版时间:2004-1

装帧:平装

isbn:9787504541659

本书是2002年度北京市高等教育精品教材立项项目，由项目负责人高山(北京联合大学旅游学院)负责组织实施。

本书内容涉及新鲜原料基础加工、腌制和脱水干制原料基础加工、原料加工成型、菜品

配置与命名、原料在加热过程中的变化、前期预热处理与基础汤汁制作、着衣与增稠工艺、味觉调理工艺、热菜制作工艺、菜肴盛装设计，涵盖了从基础原料加工到菜肴成品定型整个工艺过程。

本书知识内容采用模块式结构，文中采用大量图片，突出了烹调技术的直观性和实用性，适合高等职业教育烹饪专业学生和广大烹饪爱好者使用。

作者介绍:

目录: 1单元 新鲜原料基础加工
1.1 新鲜蔬菜原料的基础加工
1.2 新鲜畜禽原料的基础加工
1.3 动物性水产原料的基础加工
2单元 腌制和脱水干制原料基础加工
2.1 腌制原料的基础加工
2.2 脱水干制原料的基础加工
3单元 原料加工成型
3.1 动物性原料的分割加工成型
3.2 原料切割加工成型
3.3 原料综合加工成
• • • • • [\(收起\)](#)

[中式烹调工艺基础_下载链接1](#)

标签

评论

[中式烹调工艺基础_下载链接1](#)

书评

[中式烹调工艺基础_下载链接1](#)