

中式烹调



[中式烹调 下载链接1](#)

著者:刘天富

出版者:福建科学技术出版社

出版时间:2005-6

装帧:

isbn:9787533526115

随着我国经济的高速发展，人民生活水平的提高，餐饮业出现了空前的繁荣。众多餐馆从业人员，都希望通过自学或培训，在尽可能短的时间内，掌握职业技能，或使已学到的职业技能得到提高。为此，我们编写了《中式烹调》一书。本书共两章，第一章为烹饪基本知识，介绍了烹饪原料知识、烹饪原料加工技术、配菜与宴席知识、烹调技术、凉菜拼摆常识、食品雕刻常识、餐饮业成本核算、营养配餐及食品卫生；第二章为烹调技能训练，介绍家禽类、家畜类、水产品类、蛋品类、豆制品类、蔬菜类的原料品质、营养成分、加工方法及其菜肴的名称、制作过程。同时还介绍了药膳炖品、综合性技能的应用。

作者介绍:

目录:

[中式烹调_下载链接1](#)

标签

评论

[中式烹调_下载链接1](#)

书评

[中式烹调_下载链接1](#)