

厨房器具与设备



[厨房器具与设备_下载链接1](#)

著者:曹仲文

出版者:东南大学出版社（南京东南大学出版社）

出版时间:2007-8

装帧:

isbn:9787564107864

本书主要阐述餐饮工作者在厨房工作中涉及的主要设备的基本结构、工作原理，强调正

确的操作使用和维护保养，介绍如何根据烹饪工艺的要求对设备进行合理选型，以及设备在操作间内的合理布局和设备管理的基础知识等。全书分七章：烹饪器具；厨房初加工设备；厨房热加工设备；厨房冷加工设备；厨房辅助设备系统；厨房设备管理；厨房设计。典型设备的选择上既反映目前烹饪行业的现状，又介绍了新型、先进的烹饪设备，突出高职教材“实际、实用、实践”的原则，使设备能更好地为工艺服务。

该书主要作为旅游类高等职业技术学院的教材，也可做广大厨房和餐饮工作者的技术培训资料，还可供厨房设备行业人员参考。

作者介绍:

目录:

[厨房器具与设备 下载链接1](#)

标签

企业

评论

厨具稀缺资料

[厨房器具与设备 下载链接1](#)

书评

[厨房器具与设备 下载链接1](#)