

初级西式烹调技术



[初级西式烹调技术_下载链接1](#)

著者:尹忠勇 编

出版者:中国劳动

出版时间:2010-4

装帧:

isbn:9787504582829

《初级西式烹调技术》围绕西式烹调技艺，结合当前烹调市场上的实际需要，按照行动

导向的职业培训理念，构建教材结构，重在培养学员的烹调实操技能。《初级西式烹调技术》针对职业活动领域，提炼技能要点，精简理论内容，以实例辅助教学，将最实用的知识、最基础的技术和最具代表性的实例结合在一起，指导学员，使学员既懂烹调，又会烹调，提高学员的综合职业能力。

《初级西式烹调技术》以认识西餐的特点、了解西餐原料和西式烹调用具等基础知识开篇，在对西餐原料的初加工技术和刀工技术进行细致分析的基础上，介绍了西餐开胃菜、沙拉、汤与少司，以及各类西餐主菜和三明治的制作技能。

全书图文并茂，使技能操作形象直观，便于学员理解。

《初级西式烹调技术》由尹忠勇主编，陈军、赵海、郭忠强、宋发起、刘通参编。

作者介绍:

目录: 序言 第一单元 认识西餐 模块一 西餐基础知识准备 模块二 西餐常用原料 模块三 西式烹调器具 第二单元 西餐原料的初步加工与刀工训练 模块一 西餐原料的初步加工 模块二 刀工训练 第三单元 制作开胃菜 模块一 制作开那批类开胃菜 模块二 制作鸡尾类开胃菜 模块三 制作鱼子酱开胃菜 模块四 制作批类开胃菜 第四单元 制作沙拉 模块一 制作沙拉基础知识准备 模块二 调制沙拉酱 模块三 制作蔬菜沙拉 模块四 制作组合沙拉 模块五 制作熟制原料沙拉 模块六 制作胶冻、水果沙拉 第五单元 制作汤与少司 模块一 调制原汤 模块二 制作餐汤 模块三 制作少司 第六单元 西餐菜肴烹调 模块一 蔬菜类的烹调 模块二 意粉的烹调 模块三 畜肉的烹调 模块四 禽肉和蛋类的烹调 模块五 水产品的烹调 模块六 配菜制作 第七单元 制作三明治
· · · · · (收起)

[初级西式烹调技术 下载链接1](#)

标签

评论

[初级西式烹调技术 下载链接1](#)

书评

[初级西式烹调技术 下载链接1](#)