

《西餐烹饪工艺实训》

图书基本信息

书名：《西餐烹饪工艺实训》

13位ISBN编号：9787516701164

10位ISBN编号：7516701165

出版时间：2013-1

出版社：江永丰、区景峰 中国劳动社会保障出版社 (2013-01出版)

页数：230

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《西餐烹饪工艺实训》

内容概要

江永丰编著的《西餐烹饪工艺实训(职业技术学院烹饪专业教材)》主要包括基本功实训、初加工实训、刀工实训、西餐烹调基础实训、西餐开胃菜制作实训、沙律制作实训、西餐汤类制作实训、西餐热菜烹调实训、西式早餐制作实训和三明治制作实训10个模块的实训内容。

本书与《西餐烹饪工艺》教材配套使用，实训内容详细、全面，操作步骤标准、规范，操作过程细致、完整，是职业技术学院烹饪专业实训课教学较好教材。

《西餐烹饪工艺实训(职业技术学院烹饪专业教材)》为职业技术学院烹饪专业教材，也可作为职工培训用书。

本书由江永丰、区景峰主编，黄明超审稿。

《西餐烹饪工艺实训》

书籍目录

模块1 基本功实训 一、刀具的使用(操刀、磨刀)实训 二、工具和炉灶(煎盘, 炉灶)的使用实训
模块2 初加工实训 一、新鲜蔬果初加工实训 二、水产品初加工实训 三、家禽初加工实训 四、家畜初加工实训
模块3 刀工实训 一、直刀法实训 二、平刀法实训 三、斜刀法实训 四、其他刀法实训
模块4 西餐烹调基础实训 一、西餐常用配菜制作实训 二、西餐基础汤制作实训 三、西餐基础热少司制作实训
模块5 西餐开胃菜制作实训 一、开那批制作实训 二、咯嗒制作实训 三、迪普制作实训 四、鱼子酱制作实训 五、批类制作实训 六、其他开胃菜制作实训
模块6 沙律制作实训 一、沙律少司制作实训 二、沙律制作实训
模块7 西餐汤类制作实训 一、奶油汤类制作实训 二、清汤类制作实训 三、菜蓉汤类制作实训 四、特殊风味汤类制作实训
模块8 西餐热菜烹调实训 一、煎法菜式实训 二、炸法菜式实训 三、炒法菜式实训 四、温煮法菜式实训 五、沸煮法菜式实训 六、蒸法菜式实训 七、铁扒法菜式实训 八、烩法菜式实训 九、焖法菜式实训 十、烤法菜式实训 十一、煽法菜式实训 十二、串烧法菜式实训
模块9 西式早餐制作实训 一、西式早餐蛋类制作实训 二、西式早餐肉类制作实训 三、西式早餐蔬菜类制作实训 四、热煮谷物类制作实训 五、冷煮谷类制作实训 六、简单饼类制作实训
模块10 三明治制作实训 一、热三明治类制作实训 二、冷三明治类制作实训
附：学生自我评价表

《西餐烹饪工艺实训》

编辑推荐

江永丰编著的《西餐烹饪工艺实训(职业技术学院烹饪专业教材)》系统全面介绍了西餐烹饪相关工艺知识，本书为职业技术学院烹饪专业教材，也可作为职工培训用书。

《西餐烹饪工艺实训》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu111.com