

# 《中式热菜制作》

## 图书基本信息

书名：《中式热菜制作》

13位ISBN编号：9787810842242

10位ISBN编号：7810842242

出版时间：2003-3-1

出版社：第1版(2003年3月1日)

作者：王勇,吕懋国

页数：194

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](http://www.tushu111.com)

# 《中式热菜制作》

## 内容概要

烹饪专业主干课系列教材。中国烹饪历史悠久，博大精深，是中华民族优秀文化之瑰宝。中国在世界在享有“烹饪王国”、“餐饮王国”的美誉。改革开放以来，中国餐饮业百花吐妍，人才辈出，取得了长足的进步，已成为商贸旅游产业的支柱之一。中国已加入WTO，餐饮业面临着新的机遇和挑战。为了与时俱进，弘扬精华，创新发展，教育部“面向21世纪职业教育课程改革和教材建设规划”研究与发展项目将烹饪专业列入重点建设

## 书籍目录

### 第1章 热菜烹调概述

#### 学习目标

#### 1 热菜烹调工艺

#### 2 热菜烹调方法的分类法

### 第2章 水作传热介质的烹调法

#### 学习目标

#### 1 烧

#### 2 扒

#### 3 煨

.....

### 第3章 油作传热介质的烹调法

### 第4章 蒸汽作传热介质的烹调法

### 第5章 辐射作传热介质的烹调法

### 第6章 其他烹调法

### 第7章 传统名菜的制作

### 第8章 筵席基础知识

### 主要参考书目

# 《中式热菜制作》

## 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](http://www.tushu111.com)