

《烹调技术》

图书基本信息

书名：《烹调技术》

13位ISBN编号：9787810393430

10位ISBN编号：781039343X

出版时间：1994-7

出版社：首都师范大学出版社

页数：121

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

《烹调技术》

内容概要

根据国家教委颁布的《全日制普通中学劳动技术课教学大纲》编写这本教材，从学生实际接受能力和目前人们普遍生活水平以及家庭灶具等实际出发，较全面、细致地介绍了刀工、翻勺、掌握火候、调味等烹调基本技术；通过讲授30余种较简单菜肴的详细制作方法，介绍了炸、炒、熘、爆、烹、烧、炖、焖等烹调方法和凉菜的制作方法；举例讲述了家宴的制作和筵席常识。本教材叙述详尽，要求明确具体，通俗易懂，富于启发性。教材中的讲授部分和实习部分便于教师讲授和学生的学习、实习。本教材供中学生使用一学年，各学样可根据具体情况灵活安排。

《烹调技术》

书籍目录

前言第一章 刀工 一、直刀法 二、平刀法 三、斜刀法 实习一 切片 实习二 切丝 实习三 切丁第二章 烹调操作基本技术 一、翻勺 二、掌握火候 三、调味 四、勾芡 五、浆糊处理第三章 炸的烹调方法 清炸 干炸 软炸 实习一 清炸鸡翅 实习二 软炸鲜蘑第四章 烹的烹调方法 实习一 炸烹带鱼 实习二 醋烹土豆丝 实习三 炸烹里脊第五章 炒的烹调方法 一、生炒 二、熟炒 三、滑炒 四、清炒 五、干炒 六、爆炒 实习一 回锅肉 实习二 滑炒鸡丝 实习三 干煸牛肉丝 实习四 葱爆羊肉第六章 溜的烹调方法 一、滑溜 二、焦溜 三、软溜 实习一 滑溜肉片第七章 爆的烹调方法第八章 烧的烹调方法第九章 焖的烹调方法第十章 炖的烹调方法第十一章 凉菜的制作方法第十二章 筵席常识

《烹调技术》

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