

# 《烹调工艺实训教程》

## 图书基本信息

书名：《烹调工艺实训教程》

13位ISBN编号：9787504747505

出版时间：2013-8

作者：荣明 主编

页数：186

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)

# 《烹调工艺实训教程》

## 内容概要

职业教育"十二五"规划烹饪专业系列教材·长春市精品课程开发建设教材:

《烹调工艺实训教程》以知识引导、理论知识、菜肴实例、趣味知识、项目小结为编写框架。通过理论知识与实训任务的学习,使学生能够主动思考实训过程中出现的问题并加以解决。全书由中国烹饪的起源与发展、热菜的烹调方法及实例、热菜装盘技术、筵席知识、菜系形成与流派五部分组成。

《烹调工艺实训教程》是中等职业学校烹饪专业主要的专业课,可使学生在掌握专业理论的基础上,进行操作技能训练,从而达到一定的烹饪技术水平。

## 书籍目录

### 项目一中国烹饪的起源与发展

任务一烹饪的起源

任务二烹调的作用

任务三中国菜肴的特点

### 项目二热菜的烹调方法及实例

任务一热菜烹调法的概念与种类

任务二炒

任务三炸

任务四爆

任务五熘

任务六烹

任务七煎

任务八贴

任务九塌

任务十焊

任务十一烧

任务十二煮

任务十三炖

任务十四焖

任务十五煨

任务十六蒸

任务十七扒

任务十八烩

任务十九余

任务二十涮

任务二十一拔丝

任务二十二挂霜

任务二十三烤

### 项目三热菜装盘技术

任务一热菜装盘的基本要求

任务二热菜盛装方法

### 项目四筵席知识

任务一中国筵席的起源与发展

任务二筵席的特征和作用

任务三中国筵席的规格与种类

任务四中国筵席的设计

### 项目五菜系形成与流派

任务一菜系的形成与特点

任务二中国地方菜风味

参考文献

# 《烹调工艺实训教程》

## 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)