

《西餐烹调技术》

图书基本信息

书名：《西餐烹调技术》

13位ISBN编号：9787501930111

10位ISBN编号：7501930112

出版时间：2001-6-1

出版社：中国轻工业出版社

作者：郭亚东

页数：260

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

《西餐烹调技术》

内容概要

本书是中等职业教育教材中的一册，全书共分十章，系统全面地介绍了西餐的概念、发展，主要菜式的风味特点，常用设置设备、工具、原料、烹调的基本技能等等。该书内容丰富，讲解深入浅出，通俗易懂，具有一定的理论性及较强的实用性，不仅是一本极佳的教材，也可供爱好者参阅。

书籍目录

绪论

第一章 西餐厨房的设置与常用设备、工具

第二章 西餐原料

第三章 原料加工

第四章 烹调基本技能

第五章 汤菜制作

第六章 热少司制作

第七章 热菜制作

第八章 早餐与甜食制作

第十章 冷菜制作

第十一章 面点制作

《西餐烹调技术》

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