

《中国湘菜标准》

图书基本信息

书名：《中国湘菜标准》

13位ISBN编号：9787535779069

出版时间：2013-10

作者：湖南省质量技术监督局,湖南省食品质量监督检验研究院

页数：660

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

《中国湘菜标准》

内容概要

《中国湘菜标准》主要针对湘菜的体系架构、基础标准以及筵宴菜、家常菜等湘菜菜点进行研究，并制定标准。旨在为近代湘菜向现代湘菜的转型、为湘菜文化的传承、为湖南乃至全国食品工业和餐饮业的发展贡献一份力量。

《中国湘菜标准》共分为四章，第一章 湘菜通用标准、第二章 筵宴湘菜标准、第三章 家常湘菜标准、第四章 湘式早餐标准。其特点包括：独特的产业化标准体系、独特的湘菜标准化技术、独特的湘菜分类方法以及独特的湘菜烹调技术操作规范。

《中国湘菜标准》

作者简介

湖南省质量技术监督局，湖南省食品质量监督检验研究院

《中国湘菜标准》

书籍目录

绪言.....	(1)
第一章 湘菜通用标准	
湘菜通用标准使用指南.....	(1)
1. 湘菜产业化标准体系构架 (DB43/T 808 - 2013)	(3)
2. 湘菜基本术语、分类与命名 第1部分：湘菜基本术语 (DB43/T421.1 - 2009) 及第1号修改单	(25)
3. 湘菜基本术语、分类与命名第2部分：湘菜分类与命名 (DB43/T421.2 - 2009) 及第1号修改单	(59)
4. 湘菜烹调技术基本操作规范 (DB43/T 422 - 2010)	(77)
5. 餐饮计量规范 (DB43/T 566 - 2010)	(147)
第二章 筵宴湘菜标准	
筵宴湘菜标准使用指南.....	(155)
第一节 一桌筵宴湘菜	
1. 一桌筵宴湘菜 第1部分 姜醋白鸡 (DB43/T 809.1 - 2013)	(165)
2. 一桌筵宴湘菜 第2部分 泡萝卜皮 (DB43/T 809.2 - 2013)	(175)
3. 一桌筵宴湘菜 第3部分 油酥火焙鱼 (DB43/T 809.3 - 2013)	(185)
4. 一桌筵宴湘菜 第4部分 湘味烧辣椒 (DB43/T 809.4 - 2013)	(195)
5. 一桌筵宴湘菜 第5部分 卤菊花牛腱 (DB43/T 809.5 - 2013)	(205)
6. 一桌筵宴湘菜 第6部分 风味铊菜 (DB43/T 809.6 - 2013)	(215)
7. 一桌筵宴湘菜 第7部分 子龙脱袍 (DB43/T 809.7 - 2013)	(225)
8. 一桌筵宴湘菜 第8部分 油焖冬笋 (DB43/T 809.8 - 2013)	(235)
9. 一桌筵宴湘菜 第9部分 红煨辽参 (DB43/T 809.9 - 2013)	(245)
10. 一桌筵宴湘菜 第10部分 黄焖水鱼 (DB43/T 809.10 - 2013)	(255)
11. 一桌筵宴湘菜 第11部分 麻仁香酥鸭 (带饼) (DB43/T 809.11 - 2013)	(265)
12. 一桌筵宴湘菜 第12部分 发丝牛百叶 (DB43/T 809.12 - 2013)	(275)
13. 一桌筵宴湘菜 第13部分 酸辣羊肉 (DB43/T 809.13 - 2013)	(285)
14. 一桌筵宴湘菜 第14部分 酱汁肘子 (DB43/T 809.14 - 2013)	(295)
15. 一桌筵宴湘菜 第15部分 豉辣蒸鳊鱼 (DB43/T 809.15 - 2013)	(305)
16. 一桌筵宴湘菜 第16部分 鸡汁菜胆 (DB43/T 809.16 - 2013)	(315)
17. 一桌筵宴湘菜 第17部分 清汤滑鸡球 (DB43/T 809.17 - 2013)	(325)
18. 一桌筵宴湘菜 第18部分 玫瑰藕丸 (DB43/T 809.18 - 2013)	(335)
19. 一桌筵宴湘菜 第19部分 腊八豆蒸腊肉 (DB43/T 809.19 - 2013)	(345)
20. 一桌筵宴湘菜 第20部分 金沙茄子 (DB43/T 809.20 - 2013)	(355)
21. 一桌筵宴湘菜 第21部分 金钩萝卜饼 (DB43/T 809.21 - 2013)	(365)
22. 一桌筵宴湘菜 第22部分 玫瑰千层糕 (DB43/T 809.22 - 2013)	(375)
第二节 其他筵宴湘菜	
1. 湘式菜肴 第1部分 毛氏红烧肉 (DB43/T 423.1 - 2010)	(387)
2. 湘式菜肴 第2部分 剁 (酱) 辣椒蒸鱼头 (DB43/T 423.2 - 2010)	(399)
3. 湘式菜肴 第3部分 辣椒炒肉 (DB43/T 423.3 - 2010)	(413)
4. 湘式菜肴 第4部分 干菜蒸扣肉 (DB43/T 423.4 - 2010)	(425)
5. 湘式菜肴 第5部分 龟羊汤 (DB43/T 423.5 - 2010)	(437)
第三章 家常湘菜标准	
家常湘菜标准使用指南.....	(449)
1. 家常湘菜 第1部分 全家福 (DB43/T 810.1 - 2013)	(451)
2. 家常湘菜 第2部分 清蒸整鸡 (DB43/T 810.2 - 2013)	(461)
3. 家常湘菜 第3部分 芹菜炒肚丝 (DB43/T 810.3 - 2013)	(471)

《中国湘菜标准》

4. 家常湘菜	第4部分	清炖黄牛肉 (DB43/T 810.4 - 2013)	(481)
5. 家常湘菜	第5部分	腊味合蒸 (DB43/T 810.5 - 2013)	(491)
6. 家常湘菜	第6部分	红烧油豆腐 (DB43/T 810.6 - 2013)	(501)
7. 家常湘菜	第7部分	水煮活鱼 (DB43/T 810.7 - 2013)	(511)
8. 家常湘菜	第8部分	肉丝煨笋丝 (DB43/T 810.8 - 2013)	(521)
9. 家常湘菜	第9部分	八宝果饭 (DB43/T 810.9 - 2013)	(531)
10. 家常湘菜	第10部分	剁椒芽白 (DB43/T 810.10 - 2013)	(541)
11. 家常湘菜	第11部分	白辣椒炒鸡杂 (DB43/T 810.11 - 2013)	(551)
12. 家常湘菜	第12部分	酸辣豆腐汤 (DB43/T 810.12 - 2013)	(561)
第四章 湘式早餐标准			
湘式早餐标准使用指南			(571)
1. 湘式早餐	第1部分	湘式米粉 (DB43/T 811.1 - 2013)	(573)
2. 湘式早餐	第2部分	双油珍珠烧卖 (DB43/T 811.2 - 2013)	(587)
3. 湘式早餐	第3部分	葱油酥饼 (DB43/T 811.3 - 2013)	(597)
附件1 论湘菜标准化与产业化			(607)
附件2 辣椒制品模糊辣度的表示与测定			(614)

《中国湘菜标准》

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