

《潮州菜制作工艺(全国高等职业院校烹饪类专业教材)》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2007年10月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787504563200

丛书名：全国高等职业院校烹饪类专业教材

编辑推荐

本书坚持高技能人才的培养方向，从职业(岗位)分析入手，强调教材的实用性；二是紧密结合高职院校、技师学院、高级技校的教学实际情况，同时，坚持以国家职业资格标准为依据，力求使教材内容覆盖职业技能鉴定的各项要求。本书可供高职院校、技师学院、高级技校烹饪类专业使用。

内容简介

本书为全国高等职业技术学院烹饪类专业教材，供各类高职院校、技师学院、高级技校相关专业使用。主要介绍了潮州菜的历史和发展趋势及潮州菜的特点，潮州菜特殊的烹调方法，有炸、煎、炒、泡、烧、焖、炖、炊(蒸)、煲、焯、滚、熬、清、卤、醉、拌、烙、扣、熏、煽、焗、淋等，还有潮州特色菜肴制作工艺和创新菜制作实例等。本教材也可用于高级技术人才培训。本书由赵子余、高玉峰、祁秀娟、陈立华、阎松华编写，赵子余主编，审稿。

目录

???	??
	§1-1??????????
	§1-2???????
	§1-3??????????
	?????
???	?????????—???
	§2-1?
	§2-2?
	?????
???	?????????—???

§3-1?

§3-2?

?????

??? ???????—?????

§4-1?

§4-2?

§4-3?

?????

??? ???????—?(?)?????

§5-1?(?)

§5-2?

§5-3?

?????

??? ???????—?????

§6-1?

§6-2?

§6-3?

?????

??? ???????—?????

§7-1?

§7-2?

§7-3?

?????

??? ???????—?????

§8-1?

§8-2?

§8-3?

?????

??? ???????—?????

§9-1?

§9-2?

§9-3?

?????

??? ????????????????????

§10-1???????????

§10-2???????????

?????

??1 ????????

??2 ??????????????

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