

《中式热菜制作(第2版烹饪专业中等职业教育国家 规划教材)》

书籍信息

版次：2

页数：226

字数：370000

印刷时间：2011年12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：9787040260823

内容简介

《中式热菜制作（第2版）（烹饪专业）》分为烹调方法篇、四大风味流派篇和筵席制作篇三大部分共11章，内容包括热菜烹调方法概述、水烹法、油烹法、汽烹法、辐射法、其他烹调方法、山东菜制作工艺、四川菜制作工艺、江苏菜制作工艺、广东菜制作工艺与筵席设计和制作等。

《中式热菜制作（第2版）（烹饪专业）》是在2002年版本的基础上修订而成。考虑到烹饪职业教育及其专业课程本身的发展变化，此次修订保持了第一版教材的体系结构，删除了过时的内容，增加了新内容，与行业标准的“应知”、“应会”相结合，以满足就业岗位能力培养的需要。

《中式热菜制作（第2版）（烹饪专业）》采用出版物短信防伪系统，用封底下方的防伪码，按照《中式热菜制作（第2版）（烹饪专业）》最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作，可查询图书真伪并有机会赢取大奖。

《中式热菜制作（第2版）（烹饪专业）》可作为中等职业学校烹饪专业教材，也可作为相关行业岗位培训教材和自学用书。

目录

烹调方法篇

第一章 热菜烹调方法概述

第一节 热菜烹调方法的概念

第二节 热菜烹调方法的种类

本章小结

思考与练习

第二章 水烹法

第一节 烧

第二节 扒

第三节 煨

第四节 炖

第五节 烩

第六节 焖

[显示全部信息](#)

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)