

# 《红案:菜品烹制技法》

## 书籍信息

版次：1

页数：312

字数：230000

印刷时间：2004年06月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787536452879

## 编辑推荐

打开厨艺入门的敲门砖，走上名厨之路的铺路石！

## 内容简介

这套书详细系统地介绍了烹饪设备器具的使用、烹饪原料的选用、原料的初加工、原料切配的样式和规格、各种味型的调制技术，以及菜点成品烹制的全过程等烹饪必备知识。

丛书分为《红案——菜品烹制技法》和《白案——面点小吃制作技法》两册，分别详尽教授各类菜肴烹制技法；各类面点小吃制作技法。红案一书着重介绍了基本的烹饪工艺和菜肴制作，分为凉菜、热菜两大部分；白案一书，着重介绍多种面团的调制方法，并按面性的调制，编写了各类面点吃的制作技法。

由四川烹饪高等专科学校技能教学部组织编写，其\*的特点是可供读者自学，读者可以从选料、调味、烹制等不同角度，举一反三进行菜点创新，达到自学成奢的目的。

书能成为自学成才者的良师益友，也祝愿本套丛书的读者早日成才。

## 目录

### 第一章 烹饪设备与器具

#### 第一节 炉灶设备

#### 第二节 切配用具

#### 第三节 烹调用具

#### 第四节 饮食器具

### 第二章 烹外饪原料

#### 第一节 植物原料

#### 第二节 动物原料

#### 第三节 干货原料

#### 第四节 调味品

### 第三章 烹饪原料的预制加工

#### 第一节 烹饪原料的初加工

#### 第二节 烹饪原料的精加工

### 第四章 调味技术

第一节 复合调味品的预加工和复合味型归类

第二节 复合味的调制

第五章 烹调方法

第一节 烹调前原料的优化加工技法

第二节 热菜烹调方法

第三节 冷热菜烹调方法

第六章 凉菜制方法例

第七章 热菜烹制方法示例

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)