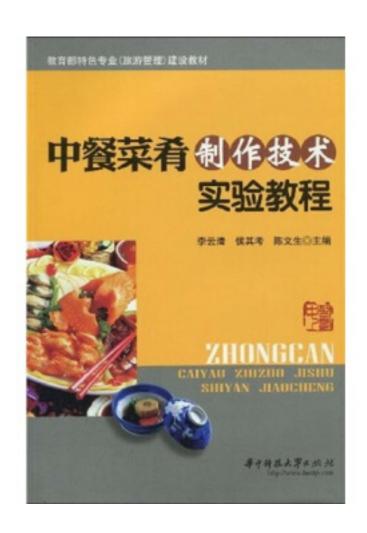
教育部特色专业(旅游管理)建设教材:中餐菜肴制作技术实验教程



教育部特色专业(旅游管理)建设教材:中餐菜肴制作技术实验教程 下载链接1

著者:李云清,侯其考,陈文生编

教育部特色专业(旅游管理)建设教材:中餐菜肴制作技术实验教程 下载链接1

标签

评论

翻了一下,自己不是很懂,图片略少,文字挺多的。。。

品相好,和书店一模一样,好评

买了第二次的了很好的哦

这个是要向朋友推荐的呢

本来是买给女儿看的自己先看了一遍经典就是经典语言朴实却那么有感染力励志教育部 建设教材中餐菜肴制作技术实验教程,书一到手上就迫不及待地 读了书中的内容精彩绝伦文如其人一贯的个人风格凸显的作品喜好明晰中餐菜肴制作技 术实验教程对中餐烹调工艺进行科学、系统的分类,让参加实验的学生对于中餐烹调有一个较为全面的认识。第三章至第十六章概述的部分内容,涉及了该类菜肴的饮食文化 技术特点,对它进行分类并加以简要说明。中餐菜肴制作技术实验教程引入国外餐饮 实验室先进的管理理念和操作规范,注重在实验教学中为学生创造主动学习的各种条 在章节设计中引入相对规范化的技术分类因素。中餐菜肴制作技术实验教程在编写过 程中突出实用性,注重各项技能的指导,由典型菜例出发,对各个菜品均按原料组成。 配菜组合、烹调成菜等工艺流程进行编写,并详尽介绍了成菜全 过程及要领提示,力图准确、全面地展现烹调过程。, 阅读了一下写得很好中餐菜肴制 作技术实验教程主要介绍中式烹调工艺中热菜和冷菜实验操作的相关知识阐述原料加工 后产生的变化及变化的调控与利用介绍原料初步处理的方式、方法,以及调味、调色 调香、调型和调质的原理和方法。突出操作程序、制作关键,并以若 汇成表格加以说明,方便查阅参考。中餐菜肴制作技术实验教程重视理论与实践的统-既有传统烹调工艺的阐述,又有创新烹调方法及菜式的介绍,力求体现中式烹调工 的传统与发展。中餐菜肴制作技术实验教程可供烹饪工作者,各种院校烹饪专业和旅游 专业师生,烹饪培训以及烹饪爱好者学习、参考使用。, 这本书,可以让人冷静 考生活的一切。,叙事流畅观点不流于世俗却又非常接地气时不时地让你莞尔一 发自内心的认同第二章食品安全与卫生人类的生存离不开食品,但是不卫生、不安全 食品会直接影响人体健康。据美国公共卫生服务部门的调查研究,通过食品传播的疾病 它们中有很多可以导致严重的疾病,有一些甚至可以致命。因此,为顾客提 供安全卫生的食品是餐饮工作者最重要的责任。了解食品产生疾病的原因以及怎样做以 预防此类事故的发生,可以帮助餐饮工作者更好地保护顾客。本章对食品安全与食品污 染的概念,食品污染的途径与危害,控制食品安全方面的措施进行阐述。第一 节食品安 全与食品污染的概念食品是指各种供人食用或饮用的成品或原料,是人类生存和发展的 最基本物质。所谓食品,实际上是指供人们饮食的,可维持、改善或者调节人体代谢机 能,具有营养性、功能性、多样性的食物类产品。食品中出现外来的有损食品安全性、 营养性或感官性状的病原生物、化学物质及其他有害物质的现象称为食品污染。

今天刚刚拿到书,这本:..?&李云清,侯其考,陈文生李云清,侯其考,陈文生写的教育部特色专业(旅游管理)建设教材中餐菜肴制作技术实验教程很不错,中餐菜肴制作技术实验教程对中餐烹调工艺进行科学、系统的分类,让参加实验的学生对于中餐烹

调有一个较为全面的认识。第三章至第十六章概述的部分内容,涉及了该类菜肴的饮食 文化、技术特点,对它进行分类并加以简要说明。中餐菜肴制作技术实验教程引入国外 餐饮实验室先进的管理理念和操作规范,注重在实验教学中为学生创造主动学习的各种 条件,在章节设计中引入相对规范化的技术分类因素。中餐菜肴制作技术实验教程在编写过程中突出实用性,注重各项技能的指导,由典型菜例出发,对各个菜品均按原料组 成、初步加工、原料成型、配菜组合、烹调成菜等工艺流程进行编写,并详尽介绍了成 菜全过程及要领提示,力图准确、全面地展现烹调过程。中餐菜肴制作技术实验教程主 要介绍中式烹调工艺中热菜和冷菜实验操作的相关知识阐述原料加工后产生的变化及变化的调控与利用介绍原料初步处理的方式、方法,以及调味、调色、调香、调型和调质 的原理和方法。突出操作程序、制作关键,并以若干有代表性的菜例汇成表格加以说明 方便查阅参考。中餐菜肴制作技术实验教程重视理论与实践的统一,既有传统烹调工 ,力便宜风参考。中食米有则11-12×小大型数性主风在说了人家11-20 艺的阐述,又有创新烹调方法及菜式的介绍,力求体现中式烹调工艺的传统与发展。中 餐菜肴制作技术实验教程可供烹饪工作者,各种院校烹饪专业和旅游专业师生,烹饪培 训以及烹饪爱好者学习、参考使用。中国的烹饪文化和烹调技艺享誉海内外。中国的烹 任,已经被众多国家和民族视为几千年文明古国文化的象征之一。烹饪,是人类文化发 展的产物,也是人类生活演进的标志。中国菜肴历史悠久,内容丰富,众多的流派都以 其各具的特色闻名遐迩,声名远播。伴随着我国市场经济的迅速发展,物质的不断丰富 生活质量的提高,国人对烹调的要求已成为对生活的一种时尚追求。近年来,各种烹 任类物不断涌现,但对于中餐菜肴制作技术的专业教学与实践来说,这些物还是不太适 用,原因是门类太专,或是不成系统。为了适应我校烹饪实验教学改革,在多年实践教 学的基础上,吸收国内外烹饪教学与实践的先进理论和经验,整合相关资源,编写了此 书。本书对中餐烹调工艺进行科学、系统的分类,让参加实验的学生对于中餐烹调有一个较为全面的认识。第三章至第十六章概述的部分内容,涉及了该类菜肴的饮食文化、 技术特点,对它进行分类并加以简要说明。菜例的选择以实用性和典型性为标准,出处必须是著名厨师的作品,一般情况下实验菜例选择材料、加工等比较普通和常用的菜肴 ,属于初级层次其他菜例选择材料、加工相对复杂的中高档菜肴,考虑到实验课

写的的书都写得很好,还是朋友推荐我看的,后来就非非常喜欢,他的书了。除了他的书,我和我家小孩还喜欢看郑渊洁、杨红樱、黄晓阳、小桥老树、王永杰、杨其铎、晓玲叮当、方洲,他们的书我觉得都写得很好。,很值得看,价格也非常便宜,比实体店买便宜好多还省车费。

书的内容直得一读,阅读了一下,写得很好,,内容也很丰富。,一本书多读几次,。快递送货也很快。还送货上楼。非常好。,超值。买书就来来京东商城。价格还比别家便宜,还免邮费不错,速度还真是快而且

中国人讲"虚实相生,天人合一"的思想,"于空寂处见流行,于流行处见空寂",从而获得对于"道"的体悟,"唯道集虚"。这在传统的艺术中得到了充分的体现,因此中国古代的绘画,提倡"留白"、"布白",用空白来表现丰富多彩的想象空间和广博深广的人生意味,体现了包纳万物、吞吐一切的胸襟和情怀。让我得到了一种生活情趣和审美方式,伴着笔墨的清香,细细体味,那自由孤寂的灵魂,高尚清真的人格魅力,在寻求美的道路上指引着我,让我抛弃浮躁的世俗,向美学丛林的深处迈进。合上书,闭上眼,书的余香犹存,而我脑海里浮现的,是一个"皎皎明月,仙仙白云,鸿雁高翔,缀叶如雨"的冲淡清幽境界。愿我们身边多一些主教般光明的使者,有更多人能加入到助人为乐、见义勇为的队伍中来。社会需要这样的人,世界需要这样的人,只有这样我们才能创造我们的生活,

同学推荐我买的这个果然不错,花了2个通宵通读了一遍!同学推荐我买的这个果然不错!

真心给力的一本书,喜欢这个作者!书质量很好,纸张不错!而且是活动买的,便宜啊。。。京那个东出品。正版。。。收藏用。物流挺好,派送迅速。快递态度ok。送货上门,服务好 速度很快,包装精美,每一本都有塑封,书很新

今天我在网上买的几本书送到了。取书的时候,忽然想起一家小书店,就在我们大院对面的街上,以前我常去,书店的名字毫无记忆,但店里的女老板我很熟,每次需要什么书都先给她打电话说好,晚上散步再去取。我们像朋友一样聊天。

坦白说这是我近几年来花最多时间去读的一本书,两天两万不吃不睡,50个小时时间一气呵成看完--回肠荡气、满腹沉重、欲罢不能。知道自己才疏学浅,为这样的书写评价不免有些班门弄斧的嫌疑,但是不写实在是对不住我两个个晚通宵读了这样一本好书,好在笔记只是自己的笔记而已。喜欢这本书的,看过了就过了,没有读过且不敢兴趣的,暂且就此止步就是。

我对所有事情都有兴趣,所以我经常上当,在一个冷漠的社会里,你的热情在他们眼睛里就是不成熟。他们为面子活,你为兴趣活,你觉得你这样很开心,他们觉得你很无聊;你觉得你很真诚,他们觉得你在标榜自己。所以,我现在即使有兴趣也会装做"平常心"的样子,只是为了满足大多数人的思维方式,因为只有这样,他们才觉得我这个人比较可靠。激情永远不能放在口头上,放在口头上就是闷骚——马上就给你扣帽子。你必须一个巴掌上去,给人看到五根手指头,他们才觉得你和他们一样。一样了,接下去才可以交流。不一样就要培养,培养不出,就是你领不清——人生除了物欲和强迫之外,几乎一无所有。即便如此,还要相互误读、有时夹带了各种自嘲与挖苦。难怪当我读,几乎一无所有。即便如此,还要相互误读、有时夹带了各种自嘲与挖苦。难怪当我读过这本书之后,竟会流泪。我的生命接下去的一切似乎只剩下白描了。我不会缝殓衣,也不会做小金鱼,更不会升天。杀掉三千多人对我来说也只是一个数字而已,我是多么我很孤独,所以我只能去那个地方……

天马流星拳、庐山升龙霸、钻石星尘拳,一个个熟悉的名称,让人联想起那个上课在桌下偷偷看漫画,体育课在操场操练的动作,好书,值得推荐!小时候爱看,但没钱,也就一直没能买齐。长大后赚钱了,所以就买了。不是当年小时候看的版本,不过有机会买到一整套回味一下还是不错的。

所感所悟——精彩呈现,得此鸳鸯谱,闪着智慧幽默的光。鸳鸯谱,靠谱。非常赞!正品!物流超快!好评!

教育部特色专业(旅游管理)建设教材中餐菜肴制作技术实验教程常好的一本书,京东 配送也不错!读书是一种提升自我的艺术。玉不琢不成器,人不学不知道。读书是一种 学习的过程。一本书有一个故事,一个故事叙述一段人生,一段人生折射一个世界。读 万卷书,行万里路说的正是这个道理。读诗使人高雅,读史使人明智。读每一 有不同的收获。悬梁刺股、萤窗映雪,自古以来,勤奋读书,提升自我是每-生追求。读书是一种最优雅的素质,能塑造人的精神,升华人的思想。读书是一种充实 人生的艺术。没有书的人生就像空心的竹子一样,空洞无物。书本是人生最大的财富。 犹太人让孩子们亲吻涂有蜂蜜的书本,是为了让他们记住书本是甜的,要让甜蜜充满人 生就要读书。读书是一本人生最难得的存折,一点一滴地积累,你会发现自己是世界上 最富有的人。读书是一种感悟人生的艺术。读杜甫的诗使人感悟人生的辛酸,读李白的 诗使人领悟官场的腐败,读鲁迅的文章使人认清社会的黑暗,读巴金的文章使人感到未 来的希望。每一本书都是一个朋友,教会我们如何去看待人生。读书是人生的一门最不 缺少的功课,阅读书籍,感悟人生,助我们走好人生的每一步。书是灯,读书照亮了前 面的路书是桥,读书接通了彼此的岸书是帆,读书推动了人生的船。读书是一门人 艺术,因为读书,人生才更精彩!读书,是好事读大量的书,更值得称赞。读书是一种 享受生活的艺术。五柳先生好读书,不求甚解,每有会意,便欣然忘食。当你枯燥烦闷 读书能使你心情愉悦当你迷茫惆怅时,读书能平静你的心,让你看清前路当你心情愉 快时,读书能让你发现身边更多美好的事物,让你更加享受生活。读书是一种最美丽的 书中自有黄金屋,书中自有颜如玉。一位叫亚克敦的英国人,他的书斋里杂乱的 堆满了各科各类的图书,而且每本书上都有着手迹。读到这里是不是有一种敬佩之意油 然而升。因为有了书,就象鸟儿有了翅膀吗!然而,我们很容易忽略的是有好书并不-定能读好书。正如这位亚克敦,虽然他零零碎碎地记住了不少知识,可当人家问他时, 他总是七拉八扯说不清楚。这里的原因只有一个,那就是他不善长于读书,而只会依葫 芦画瓢。朱熹说过读书之法,在循序渐进,熟读而精思。所谓循序渐进,就是学习、工 作等按照一定的步骤该渐深入或提高。也就是说我们并不要求书有几千甚至几方,根本 的目的在于对自己的书要层层深入,点点掌握,关键还在于把握自己的读书速度。 熟读,顾名思义,就是要把自己看过的书在看,在看,看的滚瓜烂熟,,能活学活用。 而精思则是循序渐进,熟读的必然结果,也必然是读书的要决。中餐菜肴制作技术实验 教程主要介绍中式烹调工艺中热菜和冷菜实验操作的相关知识阐述原料加工后产生

书评

教育部特色专业(旅游管理)建设教材:中餐菜肴制作技术实验教程_下载链接1_