最新粤菜烹调技术



作者:巫炬华,梁锡雄,陈景震等编著出版社:北京:中国轻工业出版社出版社出版日期:2009.02总页数:345

介绍:我国改革开放已三十载,国家经济飞速提升,餐饮行业也繁荣发展,呈现出百花齐放的盛世年华。尤其是粤菜,以其独特的口味与变化多端的菜式在全国独树一帜,颇受欢迎。作为新时期的烹饪工作者,如何更好地总结经验和改革创新,这便是编写此书的初衷。《最新粤菜烹调技术》在秉承传统粤菜宗旨的基础上,充分吸取了外来菜式,如香港菜、东南亚菜和西餐的长处,并加以发挥,演绎出丰富多彩的菜式。在菜式形成过程中进行改良、创新,包括使用材料的变化、制作工艺的变化、制作工具的变化、器皿的变化、口味的变化等。这一切的变化,无不给粤菜的发展带来了更广阔的变化空间。 本书的编写队伍中既有教学经验丰富的教师,更有在餐饮业中有资历的在职中年骨干厨师。本书每一章内容的编写都是从工作岗位着手,先清晰地阐述各岗位工作任务,然后介绍操作流程,再举例菜肴操作方法,深人浅出,通俗易懂,并兼顾基层管理理念,读者阅读后综合素质能得到较快提升。因此,本书可以作为餐饮行业人士和餐饮职业技能培训教师、学员的参考用书。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/12290649.html) 查找全本阅读方式

最新粤菜烹调技术 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/12290649.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/12290649.html

书名:最新粤菜烹调技术