

张仁庆 高小锋 主编



本书
总印数已达
37万册以上

厨师培训教材

(修订版)



金盾出版社

厨师培训教材

(修订版)

张仁庆 高小锋 主编



金盾出版社

内 容 提 要

这是一本专为厨师培训而编写的专业教材。全书分为烹饪知识、面点制作工艺和示教实习菜例三大部分,共五编。第一、二、三编分别为烹饪知识的初级部分、中级部分、高级部分,可满足培训不同对象及不同培训目标的需要。第四编为面点制作工艺,主要用于一般面点师的培训。第五编为示教实习菜例,从当今中国十大菜系中分别精选了一些具有代表性的名菜,供教学讲习之用。附录中收入了国家有关部门颁发的一些相关标准。本书内容丰富,系统全面,科学实用,易懂好学,既可作为厨师培训的基本教材,也可供烹饪专业人员自学参考。

图书在版编目(CIP)数据

厨师培训教材/张仁庆,高小锋主编. —修订版. —北京:金盾出版社, 2008. 9

ISBN 978-7-5082-5096-0

I. 厨… II. ①张…②高… III. 厨师-技术培训-教材 IV. TS972. 36

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 059208 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

彩色印刷:北京精美彩色印刷有限公司

黑白印刷:北京四环科技印刷厂

装订:海波装订厂

各地新华书店经销

开本:705×1000 1/16 印张:39.25 彩页:16 字数:682 千字

2008 年 9 月修订版第 16 次印刷

印数:366001—374000 册 定价:59.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



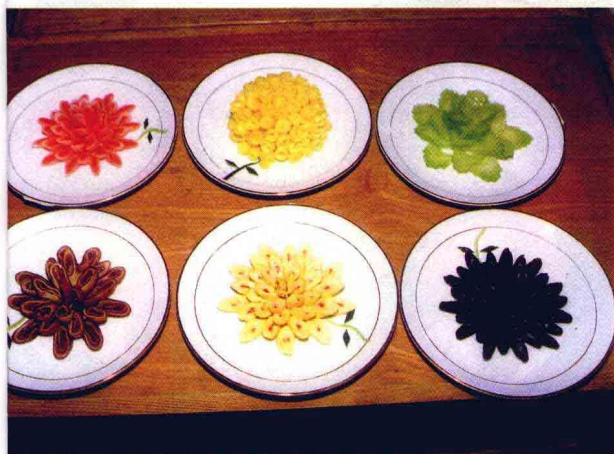
冷拼



◎ 彩色拼盘 ◎



◎ 什锦拼盘 ◎



◎ 凉菜围碟 ◎



◎ 九色攒盒 ◎





◎ 鲤鱼戏莲 ◎



◎ 丹凤朝阳 ◎



◎ 黄山迎客松 ◎



◎ 江山如此多娇 ◎

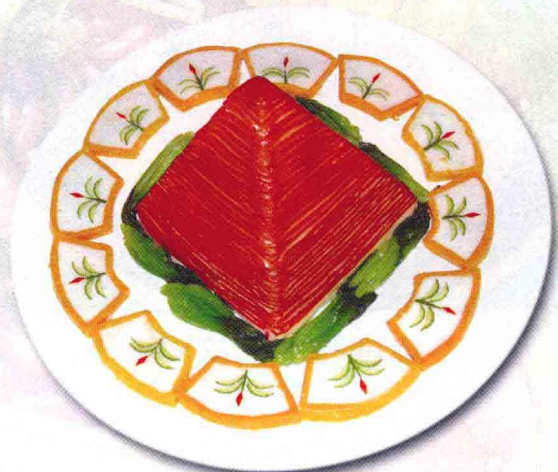


热 菜

肉禽蛋类



◎ 腐乳扣肉 ◎



◎ 金塔肉 ◎



◎ 米粉蒸肉 ◎

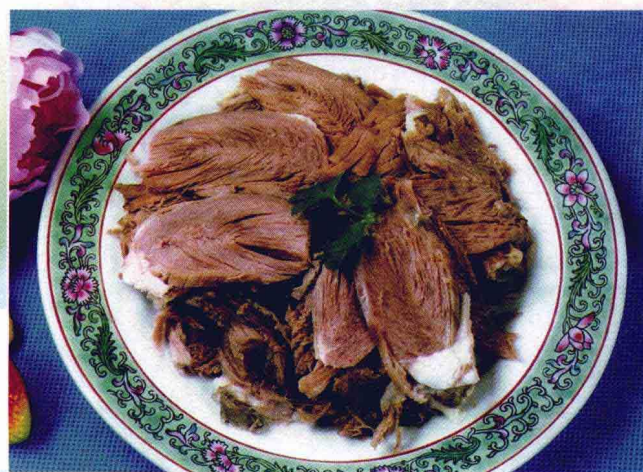


◎ 干菜烧肉 ◎





◎ 咖喱牛肉块 ◎



◎ 白切羊肉 ◎



◎ 芹菜炒腊肉 ◎



◎ 糖醋肉片 ◎



◎ 麻辣肚条 ◎



◎ 干炸丸子 ◎



◎ 香酥鸭 ◎



◎ 九转大肠 ◎





◎ 油淋鸽子 ◎



◎ 辣子鸡丁 ◎



◎ 炸凤翅 ◎



◎ 炸蛋饺 ◎



水产品类



◎ 泡菜桂鱼 ◎



◎ 奶汤鲫鱼 ◎



◎ 糖醋带鱼 ◎



◎ 菊花鱼 ◎

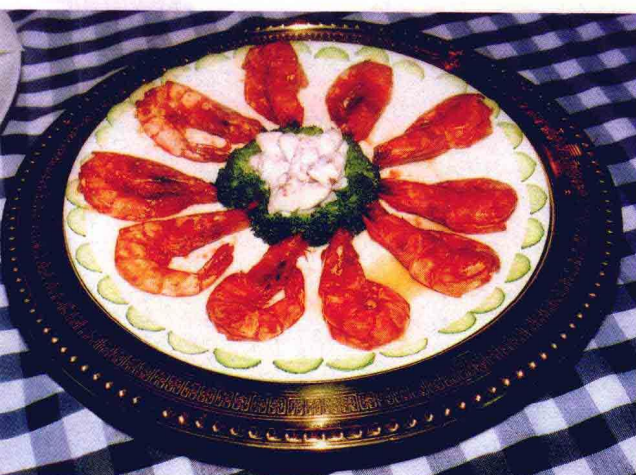




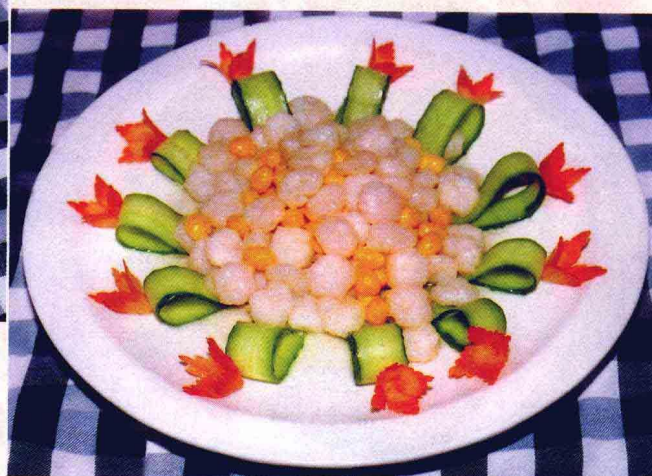
◎ 干煸鳝丝 ◎



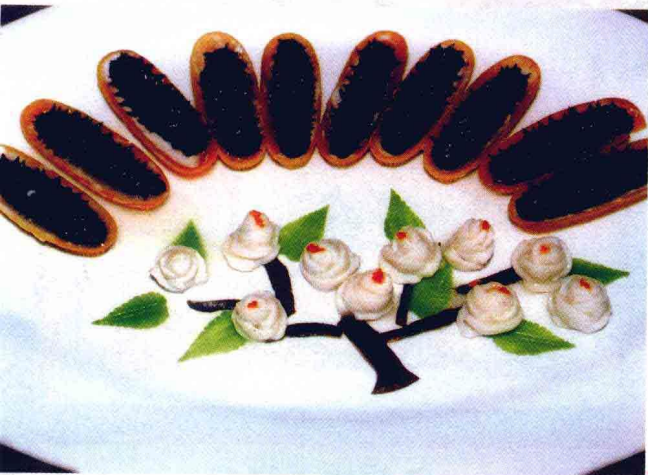
◎ 白玉鱼脯 ◎



◎ 珊瑚芙蓉大虾 ◎



◎ 白果水晶虾仁 ◎



◎ 牡丹海参 ◎



◎ 芙蓉桂花蟹 ◎



◎ 老醋蜆头 ◎

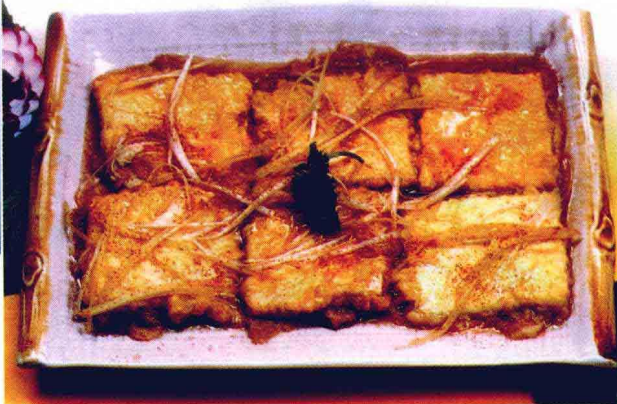


◎ 美极小鱿鱼 ◎





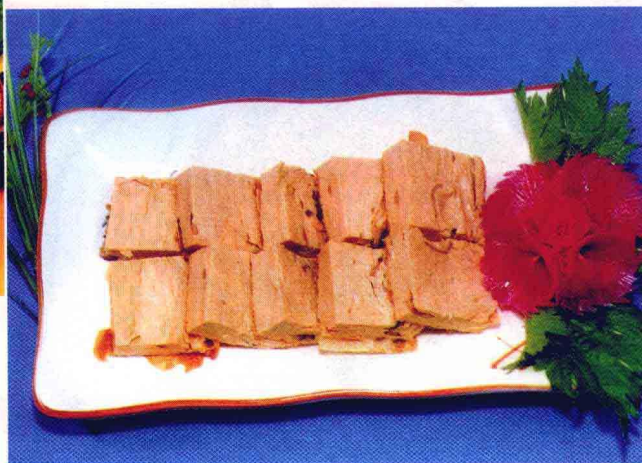
◎ 麻婆豆腐 ◎



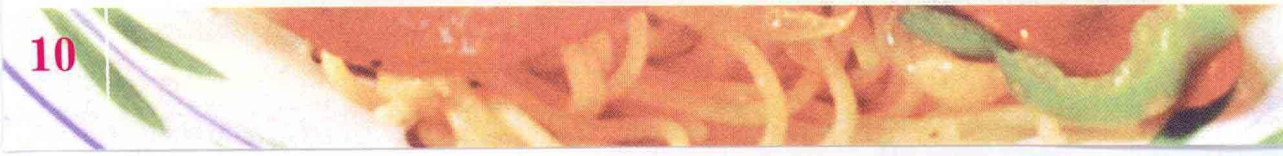
◎ 锅塌豆腐 ◎



◎ 蟹黄豆腐 ◎

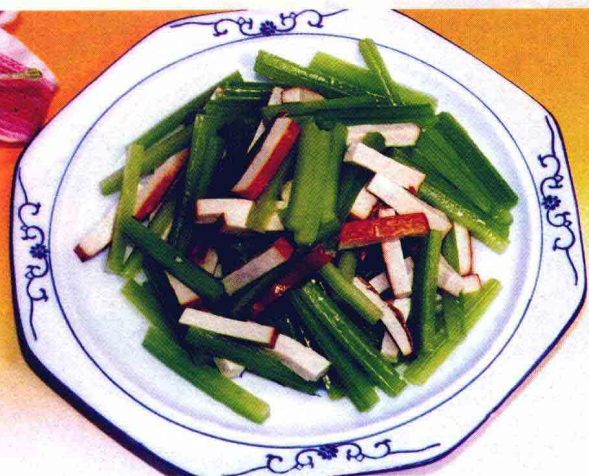


◎ 素火腿 ◎





素菜类



◎ 炒芹菜香干 ◎



◎ 醋熘白菜 ◎



◎ 姜汁扁豆 ◎



◎ 拌茄泥 ◎



◎ 素炒海带丝 ◎



◎ 韭菜炒鸡蛋 ◎



◎ 鲜蘑菜心 ◎



◎ 七彩香菇 ◎





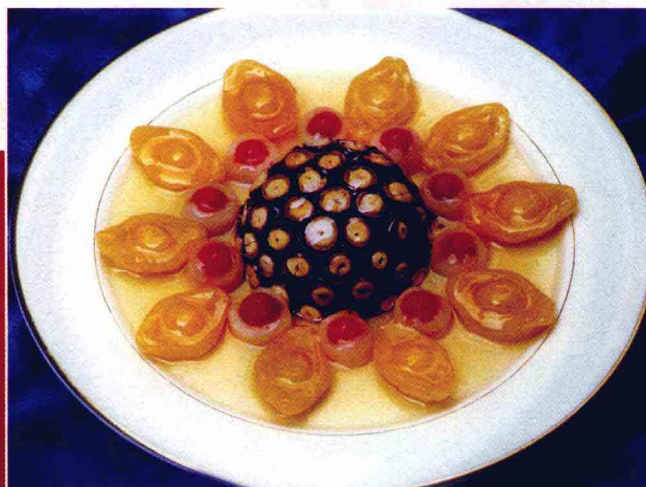
◎ 烧二冬 ◎



◎ 香菇扒菜心 ◎



◎ 糯米甜藕 ◎



◎ 蜜汁莲子 ◎





◎ 宋嫂鱼羹 ◎

汤羹类



◎ 虫草甲鱼仔 ◎



◎ 黄豆猪蹄汤 ◎



◎ 海八珍 ◎

