

# 厨师培训教材



金盾出版社

# 厨师培训教材

张仁庆 主编

金盾出版社

## 内 容 提 要

本教材分为烹饪知识和实际操作两大部分,共四编。第一、二、三编分别为烹饪知识的初级部分、中级部分和高级部分,可满足培训不同对象及不同培训目标的需要。第四编为示教菜例,从鲁、粤、川、苏四大菜系中分别精选了具代表性的名菜各 15 款,面点及汤菜各 10 款,供教学讲习之用。附录中收入了原商业部颁发的饮食业中餐业务技术等级标准和厨师培训结业总复习题。本书可作为培训厨师的基本教材,也可供烹饪专业人员自学进修参考。

### 图书在版编目(CIP)数据

厨师培训教材/张仁庆主编. —北京:金盾出版社,1994.10  
ISBN 7-80022-864-9

I. 厨… I. 张… III. 烹调-培训-教材 N. TS972-43

MAK38/05

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 68218137

传真:68276683 电挂:0234

彩色印刷:北京百花彩印有限公司

黑白印刷:北京3209工厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:22.5 彩页:16 字数:491千字

2001年10月第1版第11次印刷

印数:289001—309000册 定价:20.00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)

# 鲁菜

凤腿鲜贝  
(北京 李刚)



糖醋鲤鱼(山东 高文焜)





锅塌豆腐(山东 初立健)



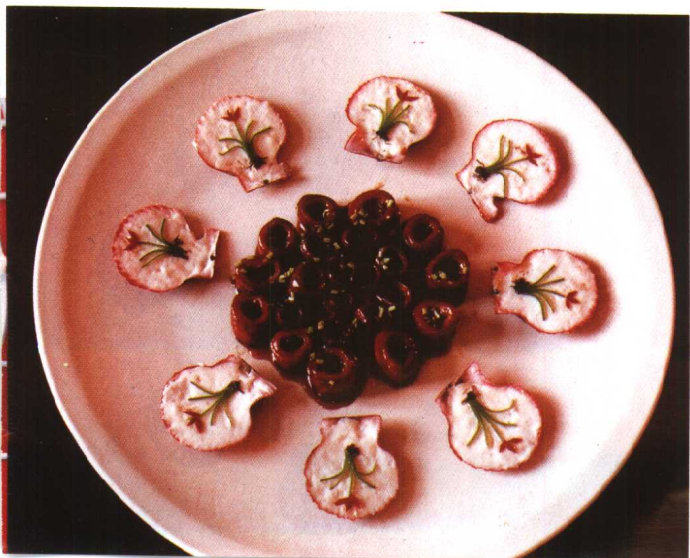
葱烧海参  
(山东 卢璟)



油焖大虾  
(山东 高速建)



清炸全蝎  
(北京 丁维泰)



九转大肠  
(山东 齐善政)



上:海红菊花鱼  
(山东 薛同)



左:油爆双脆  
(山东 李长茂)



左:三不粘  
(江苏 李强)



干煎虾碌  
(山东 李长茂)



脆炸大虾(北京 王志坚)





五彩炒鱼丝  
(北京 肖永利)



油浸鱼(北京 邵红卫)



上:银芽炒里脊丝  
(广东 张勇)

中:糖醋脆皮鲷鱼  
(江苏 陈跃进)

下:糖醋咕嚕肉  
(云南 李鹏辉)



# 川菜

太白鸭子  
(北京 黄子云)





上:香酥鸡翅  
(河北 张学中)



左:油淋仔鸡  
(山西 黄彦龙)



左:宫保鸡丁  
(山东 刘维轩)



麻婆豆腐  
(山东 刘维轩)

锅巴鱿鱼  
(山西 黄彦龙)



干烧鲜鱼  
(山东 储大齐)





上:清蒸鲥鱼(上海 唐金生)

下:锅贴干贝(江苏 蒋冬斌)



虾子海参  
(北京 张英福)



贵妃鸡翅  
(山东 赵吉文)

清炖甲鱼  
(内蒙古 兰明德)





上:红烧划水(北京 郑秀生)

下:清炖蟹粉狮子头(浙江 曹位钧)







糯米丸子  
(云南 张保德)



翡翠虾仁  
(北京 郑秀生)

松鼠鳜鱼  
(北京 郑秀生)

