

<<烧烤卤熏食品大全>>

图书基本信息

书名：<<烧烤卤熏食品大全>>

13位ISBN编号：9787506262415

10位ISBN编号：750626241X

出版时间：2004-1

出版时间：上海世界图书出版公司

作者：陈伟

页数：286

版权说明：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：<http://www.tushu007.com>

## <<烧烤卤熏食品大全>>

### 内容概要

本书特色：

全面论述制作烧烤卤熏食品的用具和材料，揭示卤水和专用酱料的制作方法，解说腌味的技巧，有助读者切实提高厨艺水平。

图文并茂，以数百张照片配恰详尽文字说明，介绍三百多种烧烤卤熏食品的用料和制法，提示制作时要注意的诀窍。

资料翔实，内容丰富。

阐释经营烧腊店的策略，从选址考虑、装修设计、人力安排、用具购置到经营管理技巧均有述及，是业内人士极佳的参考读物。

大多数食谱均列举家庭工小量制作的材料分量和制作技巧，方便一般读者依法炮制。

## <<烧烤卤熏食品大全>>

### 作者简介

陈伟，从事饮食行业逾二十年，长时间担任烧腊档师傅，勤奋好学，善于研究，出品深受赞誉，并曾主理酒店及烧腊工场，对烧腊卤熏食品及酒店经营之道认识甚深。他于煤气熟饪中心等多个著名烹饪学校主讲有关课程，均受学员欢迎。本书是他的第一本有关烹饪技艺的专著。

## <<烧烤卤熏食品大全>>

### 书籍目录

出版说明序基础篇 历史沿革 中国的烧烤历史 中国古代烧烤的面貌 现代的烧烤用具、材料和腌味技巧 明炉和暗炉的区别 烧味部工场用具一览 烧味部档口用具一览 常用的酱料·腌料和香料名称一览表 常用卤水材料的来源和作用 烧味部各种专用酱料的制作方法 腌味技巧烧烤篇 畜类 金猪的货源与制作程序 烧金猪（俗称“烧大猪”或“烧肉”） 乳猪的货源与重量规格 化皮乳猪 琵琶乳猪的起源和制作 麒麟猪件（附“层饼制法”） 桂花烧肠 烧猪腩肉（烧火腩） 烧猪大腿 蜜汁叉烧 蜜汁驻烧 豉味烧骨 黑椒金沙骨 西工烧排骨 乳香酱烧骨 患烧金钱鸡 烧樱花扎 蜜汁烧大肠 烧猪肉沙爹串 烧西式羊腿肉……

## <<烧烤卤熏食品大全>>

### 媒体关注与评论

书评这本书内容丰富，不仅包罗了数百种烧烤卤熏特色食品制作技巧的详细解说，还介绍了烧烤在中国的发展历史；特别值得一提的是，陈师傅将多年经营烧腊店的宝贵经验也拿出来与广大读者分享，如分析烧腊店之经营策略、服务方式、货源采购、办店选址、申请牌照手续等等，为有志在这方面有所作为的人士提供了翔实的参考资料。

## <<烧烤卤熏食品大全>>

### 编辑推荐

《烧烤卤熏食品大全》内容丰富，不仅包罗了数百种烧烤卤熏特色食品制作技巧的详细解说，还介绍了烧烤在中国的发展历史；特别值得一提的是，陈师傅将多年经营烧腊店的宝贵经验也拿出来与广大读者分享，如分析烧腊店之经营策略、服务方式、货源采购、办店选址、申请牌照手续等等，为有志在这方面有所作为的人士提供了翔实的参考资料。

<<烧烤卤熏食品大全>>

版权说明

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:<http://www.tushu007.com>