

<<烹饪诀窍500题>>

图书基本信息

书名：<<烹饪诀窍500题>>

13位ISBN编号：9787508263038

10位ISBN编号：7508263030

出版时间：2010-6

出版时间：金盾

作者：黄梅丽//林葛//王俊卿

页数：376

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>

<<烹饪诀窍500题>>

内容概要

这是一本专门介绍烹饪技术的科普读物。

本书应用现代食品科学理论，紧密结合烹饪实践，对《烹饪诀窍500题》加以扩展，重新编印，共讲述了烹饪原料在加工、调制过程中所发生的变化、烹制技术要领、关键环节等800个实际问题。

主要内容包括：烹饪原料的选择与初加工，烹饪卫生，干制品涨发技术，原料挂糊、上浆和勾芡，粮谷类食物烹制技巧，菜肴的烹制，制汤要点，调味品在烹调中的作用，烹饪原料色泽变化，配菜的技巧，科学合理地搭配饮食11大类，人们在烹饪中所遇到的问题，基本都能从书中找到答案。

本书内容丰富，通俗易懂，科学实用，可供从事烹饪教学和科研的专业人员、餐饮业人员、广大家庭以及烹饪爱好者阅读参考。

<<烹饪诀窍500题>>

作者简介

黄梅丽：中国人民大学原商品学系教授，曾从事“有机化学”、“食品化学”、“食品色香味化学”和“烹饪化学”等课程的教学与研究。

主要著述有《食品化学》、《食品色香味化学》、《烹饪原理与应用》、《烹饪诀窍500题》和《家庭科学饮食指南》等书。

林葛：管理学硕士，曾于1996年至1999年就读于中国人民大学食品商品学专业，著有《烹饪诀窍500题》等书。

王俊卿：中国人民大学原商品学系实验室副主任，法学学士，曾长期担任“食品化学”、“食品成分分析”、“基础微生物”、“食品微生物”等课程的实验教学与管理工 作，著有《家庭科学饮食指南》、《食品色香味化学（第二版）》等书。

<<烹饪诀窍500题>>

书籍目录

一、烹饪原料的选择与初加工二、烹饪卫生三、干制品涨发技术四、原料挂糊、上浆和勾芡五、粮谷类食物烹制技巧六、菜肴的烹制七、制汤要点八、调味品在烹调中的作用九、烹饪原料色泽变化十、配菜的技巧十一、科学合理地搭配饮食

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>