

<<中外烹饪新调味指南>>

图书基本信息

书名：<<中外烹饪新调味指南>>

13位ISBN编号：9787533121563

10位ISBN编号：7533121562

出版时间：2004-1

出版时间：山东科学技术出版社

作者："李静,张云甫"

页数：281

字数：189000

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>

<<中外烹饪新调味指南>>

内容概要

本书根据实用、发展的要求和改革、创新的思路，共研制和介绍了141种中外调味调料制出的味汁，从原料的配制、调制到使用的方法，使读者一目了然。

特别新颖的是，本书所列调味汁在创新的基础上注重了营养，将过去很少用的粗粮做浓汁剂。

本书综合了中国南北和欧洲北美正在兴起开发的新调味料汁，体现了“他为我用，南北结合，洋为中用，中西结合”。

<<中外烹饪新调味指南>>

作者简介

李静，1969年8月出生于山东青岛，特一级烹调技师。
近几年曾先后二次参加世界大赛，共获三金三银的优异成绩。
1995年10月，在加拿大国际比赛中被授予“金厨奖”。
1997年3月因在美国旧金山世界中菜大赛中获全国总冠军，而轰动加州。

<<中外烹饪新调味指南>>

书籍目录

一、各种新型调味汁的调制及用法 新京都汁(一) 新京都汁(二) 新京都汁(三) 新京都汁(四) 新京都汁(五) 蕃茄酱汁 山楂酱汁 苹果酱汁 木瓜酱汁 荔枝味汁 新牛柳汁 酸辣汁 青口梅子汁 新果法调制 新果法调制 新果法调制 新西柠汁(一) 新西柠汁(二) 橘汁 草莓汁 糖醋汗(一) 糖醋汗(二) 糖醋汗(三) 糖醋汗(四) 镇江香萍汁 新橙花汁 新西汁 铁板汁 UP汁 OK汁 醋椒汁 超霸辣汁 辣椒酱汁(一) 辣椒酱汁(二) 辣椒酱汁(三)二、外国调味品及调味汁的调制及使用三、饮食习惯四、新型餐桌料的调制与使用 五、新调味公式六、新味汁制作新菜谱七、单一调味品类八、烹调原料提前调味腌制九、调味品的管理与放置十、调味品的再加工的方法联想十一、调味歌十二、寻味谣十三、烹饪调味小料子增香三字经十四、调味品医用小秘密

<<中外烹饪新调味指南>>

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>