

<<自学海鲜菜肴制作>>

图书基本信息

书名：<<自学海鲜菜肴制作>>

13位ISBN编号：9787533132354

10位ISBN编号：7533132351

出版时间：2002-10

出版时间：山东科学技术出版社

作者：王一慰等编

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>

<<自学海鲜菜肴制作>>

内容概要

本书融原料知识、干料涨发、用具、刀工、刀工成形、油温、火候、制作方法、上浆持糊、勾芡、调味品、味型、制汤、菜肴命名和全国各地不同风味的经典菜谱为一体，内容全面，实用性强，通俗易懂，简单明了，使初学者能够全面了解和掌握中国厨艺的基础知识和基本技巧，使初学者不但“知其然”，而且“知其所以然”，能起到触类旁通、举一反三的效果。

<<自学海鲜菜肴制作>>

书籍目录

一、原料知识

(一)海珍类

(二)海鱼类

(三)其他类

二、干料涨发

三、用具、刀工与成形

(一)用具

(二)刀工

(三)刀工成形

四、油温、火候与制作方法

(一)油温

(二)火候

(三)制作方法

五、上浆挂糊与勾芡

(一)上浆挂糊

(二)勾芡

六、调味品与味型

(一)常用调味品

(二)常见

<<自学海鲜菜肴制作>>

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>