

<<红案>>

图书基本信息

书名：<<红案>>

13位ISBN编号：9787536452879

10位ISBN编号：753645287X

出版时间：2003-8-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：吕懋国

页数：312

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>

## <<红案>>

### 内容概要

《红案：菜品烹制技法》详细系统地介绍了烹饪设备器具的使用、烹饪原料的选用、原料的初加工、原料切配的样式和规格、各种味型的调制技术，以及菜点成品烹制的全过程等烹饪必备知识。

丛书分为《红案：菜品烹制技法》和《白案：面点小吃制作技法》两册，分别详尽教授各类菜肴烹制技法；各类面点小吃制作技法。

红案一书着重介绍了基本的烹饪工艺和菜肴制作，分为凉菜、热菜两大部分；白案一书，着重介绍多种面团的调制方法，并按面性的调制，编写了各类面点吃的制作技法。

由四川烹饪高等专科学校技能教学部组织编写，其最大的特点是可供读者自学，读者可以从选料、调味、烹制等不同角度，举一反三进行菜点创新，达到自学成才的目的。

书能成为自学成才者的良师益友，也祝愿本套丛书的读者早日成才。

书籍目录

第一章 烹饪设备与器具第一节 炉灶设备第二节 切配用具第三节 烹调用具第四节 饮食器具第二章 烹外  
饪原料第一节 植物原料第二节 动物原料第三节 干货原料第四节 调味品第三章 烹饪原料的预制加工第  
一节 烹饪原料的初加工第二节 烹饪原料的精加工第四章 调味技术第一节 复合调味品的预加工和复合  
味型归类第二节 复合味的调制第五章 烹调方法第一节 烹调前原料的优化加工技法第二节 热菜烹调方  
法第三节 冷热菜烹调方法.....第六章 凉菜制方法例第七章 热菜烹制方法示例

<<红案>>

编辑推荐

打开厨艺入门的敲门砖，走上名厨之路的铺路石！

#### 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>