

<<烹饪入门>>

图书基本信息

书名：<<烹饪入门>>

13位ISBN编号：9787539020525

10位ISBN编号：7539020520

出版时间：2002-5

出版时间：江西科学技术出版社

作者：傅培梅著

页数：45

字数：36000

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>

<<烹饪入门>>

内容概要

“中菜烹饪入门”教学片分为三集：第一集介绍保类主食及肉类、家禽类、海鲜类、蔬菜和各式干货的发泡法与菜肴制作的准备流程。

第二集介绍各式调味料、酱料、复合式调味料，包括宫保、麻辣、鱼香、酸辣、糖醋、五味、三合油等，以及刀工的各种切未能及花刀的应用。

第三集介绍常用的中国菜烹调法，火候知识及要领的掌握，包括煎、炸、炒、爆、烹、烫、氽、煮、卤、烩、烧、蒸、炖、烤、熏等及菜单的拟定原则。

初入厨房者，面对着锋利的刀、滚烫的油，总有着无从下手的恐惧感。

为了让您了解并活用这些烹饪技巧，本教学片有详尽的说明，只要看完这三集教学片，您便能有一个完整的烹调概念。

掌握了诀窍后，再常加练习，大胆而细心地去做，必能成为厨房高手！

本书介绍了火候的运用技巧，烹调时火力的掌握要领，常用烹调法的介绍，还示范了相关的菜式。

<<烹饪入门>>

作者简介

傅培梅女士系山东省福山县人，1957年起即教授中国烹饪，致力发扬中国饮食文化。四十多年来示范过之美味菜点已超过四千多种。著有中、英、日文食谱近五十册。

程安琪系烹饪名家傅培梅女士之长女，多年来在耳濡目染及傅培梅女士细心调教下，无论在烹饪艺术的理论或实际烹

<<烹饪入门>>

书籍目录

火候的掌握——火候掌握得宜，蒸炖爆炒见真章烹调法的介绍及应用以油致熟 煎——干煎鲳鱼 炸——各式炸排骨 炒——沙茶炒牛肉 爆——火爆鲜鱿卷 熘——醋熘明虾片 烹——炸烹虾仁以水致熟 烫——烫青菜两式 氽——氽虾丸汤 煮——罗宋汤 卤——名式卤味 烩——红烧子排以汽致熟 蒸——清蒸鲜鱼 炖——佛跳墙以火致熟 烤——鲔鱼鲜菇盒 熏——香熏鸡腿菜单的拟定——兼谈点菜的原则

<<烹饪入门>>

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>