

<<烹调技巧>>

图书基本信息

书名：<<烹调技巧>>

13位ISBN编号：9787542715418

10位ISBN编号：7542715410

出版时间：1999-10

出版时间：上海科学普及出版社

作者：郝秉钊 编

页数：171

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>

<<烹调技巧>>

内容概要

《烹调技巧》是上海科学普及出版社出版的，内容包括原料的选购与烹调方法的选择、鉴别原料质量优劣常用的方法有哪些、家庭厨师在采购原料方面应掌握哪些常识、猪的品种有哪些、鲜猪肉的质量如何鉴别、牛肉的品种有哪些，质量如何鉴别等。

<<烹调技巧>>

书籍目录

原料的选购与烹调方法的选择鉴别原料质量优劣常用的方法有哪些家庭厨师在采购原料方面应掌握哪些常识猪的品种有哪些鲜猪肉的质量如何鉴别牛肉的品种有哪些,质量如何鉴别羊肉的品种有哪些,质量如何鉴别腌肉方法有哪些,质理如何鉴别常见的腌肉制品有哪些,质量如何鉴别常见的肉肠制品及其风味特点脱水的肉制品有哪些,质量如何鉴别鸡的品种有叶些,常用哪些烹调方法如何鉴别嫩鸡、当年鸡、隔年鸡及病鸡鸭和鹅的品种有哪些,常用哪些烹调方法如何鉴别鸭与鹅的肥、瘦、老、嫩如何鉴别光禽的肥、瘦、老、嫩.....原料的初加工和涨发初加工的重要性原料初加工有哪些要求鲜活原料及如何分类叶菜类蔬菜的清洗方法根、茎类蔬菜的初加工方法瓜、果类蔬菜的初加工方法水产品的初加工方法水产类的宰杀的方法水产类烫泡褪沙的方法水产类剥皮摘洗的方法虾仁的初加工方法虾与对虾的初加工方法怎样对虾的初加工方法怎样出蟹肉龙虾的初加工方法象拔蚌的初加工方法怎样出螺肉贝壳类原料的初加工方法蛇的宰杀.....原料的切配与刀法原料的水锅处理原料的上浆汤的制作火候与油温

<<烹调技巧>>

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>