

<<燕翅鲍肚参>>

图书基本信息

书名：<<燕翅鲍肚参>>

13位ISBN编号：9787542724168

10位ISBN编号：7542724169

出版时间：2004-1-1

出版时间：上海科学普及出版社

作者：邵建华

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>

<<燕翅鲍肚参>>

内容概要

本书侧重于原料知识的介绍、涨发加工的原理及方法的阐述、这些原料的主要配伍者——鲜汤的熬制方法及原理解析。

力求从理论到实践，比较完整、立体地帮助读者了解、掌握这门技术。

本书的菜谱部分共有10位上海名厨参与了菜肴的设计和制作。

他们都是现职的行政总厨，司职于上海的各大宾馆或社会饭店。

本书的读者对象是各大城市的酒家、宾馆里的高级厨师，定位于普及和提高。

<<燕翅鲍肚参>>

书籍目录

前言

第一章 燕翅鲍肚参原料知识

第一节 燕窝

第二节 鱼翅

第三节 鲍鱼

第四节 鱼肚

第五节 海参

第二章 燕翅鲍肚参的涨发加工

第一节 干料涨发原理

第二节 燕翅鲍肚参的涨发方法及关键

第三章 鲜汤的熬制

第一节 汤的种类

第二节 熬汤的原理

第三节 熬汤的关键

第四节 鲜汤的配方及熬制

第四章 燕翅鲍肚参菜点精选

一 燕窝

二 鱼翅

三 鲍鱼

四 鱼肚

五 海参

六 面点

<<燕翅鲍肚参>>

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>