

<<烹饪技法指南（套装上下册）>>

图书基本信息

书名：<<烹饪技法指南（套装上下册）>>

13位ISBN编号：9787801789310

10位ISBN编号：7801789318

出版时间：2012-2

出版时间：郝冬霞 华龄出版社 (2012-02出版)

作者：郝冬霞

页数：512

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>

<<烹饪技法指南（套装上下册）>>

内容概要

《烹饪技法指南（套装上下册）》作者郝冬霞用简单的文字、丰富的图片、科学的方式为您介绍35种常用的烹饪技法，并配有168款经典菜式。

每种技法都从工艺流程、传热介质、技术要点、专业分类、经典菜例五个方面进行详细说明，可以使你对常用技法有更为全面的认识。

《烹饪技法指南（套装上下册）》采用了大量精美的图片，全方位、立体式地展现了每种烹饪技法操作的细微之处，涉及到每个技术的关键点，《烹饪技法指南（套装上下册）》还配上了图表和坐标，让你一看就会。

《烹饪技法指南（套装上下册）》分为上下两册，上册介绍的是：拌、冻、醉、腌、炆、烤、熏、煮、灼、浸、炖、卤、涮、氽、熬、焖、烧。

下册介绍的是：蒸、炸、炒、爆、煎、扒、煨、烩、塌、糟、熘、酥、焗、拔丝、挂霜、琉璃、蜜汁、微波。

书籍目录

第一部分 无传热技法酱料速配成美馔—拌生拌熟拌温拌先热后冷凝胶透明—冻亦活亦鲜盘中脆—醉生醉熟醉泡入汁水质感脆——腌味油热烹多爽鲜—炆生炆活炆熟炆第二部分 辐射传热技法烈火加热皮松脆—烤挂炉烤焖烤叉烤串烤烤盘烤泥烤锡纸烤石头烤火焰烤照烧吊炉烤瓦缸烤烟熏火燎别具风味—熏生熏熟熏第三部分 水传热技法汤菜合一口味鲜—煮油水煮白煮低温慢煮原汁原味质感脆—灼先热后凉嫩爽鲜—浸热浸冷浸粥浸香醇质嫩汤鲜浓—炖隔水炖不隔水炖红炖清炖侷炖香浓来自秘卤中—卤百度热汤快成熟—涮冷热入水祛腥异—氽小火加热鲜味入汤—熬盖锅烧出软糯醇—焖红焖黄焖油焖汤足味醇香味浓红烧白烧干烧酱烧葱烧第四部分 汽传热技法热气为媒熟嫩爽—蒸粉蒸清蒸汽锅蒸扣蒸第五部分 油传热技法滚滚热油“泡”菜香—炸干炸皓炸淋炸酥炸清炸软炸浸炸第六部分 锅传热技法旺火快成小炒菜—炒生炒干炒抓炒软炒滑炒清炒高温大火速成香—爆油爆芫爆葱爆酱爆少油干香黄金面—煎干煎酥煎煎封软煎生煎煎酿煎煽层层焖制料酥香—酥形整味醇爱大翻—扒红扒白扒足汤旺火质软烂—煨汤料各半菜汁合一烩红烩白烩少油加热质润滑—塌酒香浓郁出香糟—糟炆糟爆糟虹糟软滑汁亮显真功—熘焦熘软熘滑熘糟熘第七部分 复合传热技法白盐传热鲜自来—焗瓦缶掌煽盐煽镬上煽炉焗桑拿焗175 出丝做嫁衣—拔丝油拔水拔水油混合拔干拔油炸糖浆糖衣酥化泛沙光—挂霜最是迷^糖衣装—琉璃汁浓色亮甜如蜜—蜜汁第八部分 微波热技法微波加热快成熟—微波

<<烹饪技法指南（套装上下册）>>

编辑推荐

《烹饪技法指南》作者郝冬霞用简单的文字、丰富的图片、科学的方式为您介绍35种常用的烹饪技法，并配有168款经典菜式。

每种技法都从工艺流程、传热介质、技术要点、专业分类、经典菜例五个方面进行详细说明，可以使你对常用技法有更为全面的认识。

本书采用了大量精美的图片，全方位、立体式地展现了每种烹饪技法操作的细微之处，涉及到每个技术的关键点，本书还配上了图表和坐标，让你一看就会。

本书分为上下两册，上册介绍的是：拌、冻、醉、腌、炆、烤、熏、煮、灼、浸、炖、卤、涮、氽、熬、焖、烧。

下册介绍的是：蒸、炸、炒、爆、煎、扒、煨、烩、塌、糟、熘、酥、焗、拔丝、挂霜、琉璃、蜜汁、微波。

<<烹饪技法指南（套装上下册）>>

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>