

<<鸡鸭肉菜巧做十日通>>

图书基本信息

书名：<<鸡鸭肉菜巧做十日通>>

13位ISBN编号：9787806003947

10位ISBN编号：7806003940

出版时间：1999-08

出版时间：京华出版社

作者：张哲普

页数：202

字数：110000

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>

<<鸡鸭肉菜巧做十日通>>

内容概要

本书分十日课程，讲述了鸡鸭肉菜肴的制作过程，鸡鸭肉菜肴的基本知识，鸡鸭肉的类型及品种，鸡鸭肉的营养与保健。

本书还重点讲解了鸡鸭肉的分档取料部位，哪个部位叫什么名称，适合做什么菜，用哪种烹调方法做得更好吃。

要想做出下手好的鸡鸭肉菜，就必须就要熟悉和了解鸡鸭内的分档部位。

懂得了鸡鸭肉的分档部位知识，这样才能烧出一手好的鸡鸭肉菜。

同时，还讲解了菜肴的配料，菜肴的烹调工艺，以及炸、炒、爆、熘、烧、煎、烤、蒸、焖、氽、涮、烩、炖、卤、酱、酥、冻的制作方法，任你选择学习。

本书通俗易懂，并附有鸡鸭肉分档部位取料图，读者一看就懂，一学就会，是广大家庭制作鸡鸭菜的好参谋，是不可多得的一本好工具书。

本书不但适合广大家庭主妇使用，也可作为餐厅、酒楼、饭馆厨师的一本好教科书，特别是初学厨师，更为适合使用。

<<鸡鸭肉菜巧做十日通>>

书籍目录

第一日课程 鸡鸭肉的基本知识 一 鸡肉的概况 二 鸭肉的概况
第二日课程 鸡鸭肉分档初步加工与配菜 一 鸡鸭肉初步加工 二 菜肴的配料
第三日课程 菜肴的烹调方法 一 炒爆熘炸烹的烹调方法 二 煎贴烧的烹调方法 三 煮炖煨粒熬的烹调方法 四 氽涮烩扒蒸的烹调方法
第四日课程 炒炸爆菜肴的制作 一 炒菜制法 二 炸菜制法 三 爆菜制法
第五日课程 熘烧菜肴制作 一 熘菜制法 二 烧菜制法
第六日课程 煎精选菜肴的制作 一 煎菜制法 二 烤菜制法
第七日课程 蒸焖菜肴的制作 一 蒸菜制法 二 焖菜制法
第八日课程 氽涮菜肴的制作 一 氽菜制法 二 涮菜制法
第九日课程 烩炖煮菜肴的制作 一 烩菜制法 二 炖菜制法
第十日课程 酱卤冻菜肴的制作 一 酱菜制法 二 卤菜制法 三 冻菜制法

<<鸡鸭肉菜巧做十日通>>

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>