

<<猪肉菜巧做十日通>>

图书基本信息

书名：<<猪肉菜巧做十日通>>

13位ISBN编号：9787806003954

10位ISBN编号：7806003959

出版时间：1999-08

出版时间：京华出版社

作者：张哲普 编

页数：207

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>

<<猪肉菜巧做十日通>>

内容概要

本书分十日课程，讲述了猪肉菜肴的制过程，猪肉菜肴的基本知识，猪肉的类型及品种，猪肉的质量选择与鉴别，猪肉的营养与保健。

该书还重点讲解了猪肉的分档取料部位，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，要想做出一手好的猪肉菜就必须了解猪肉的分档部位，懂得猪肉的分档部位知识。

本书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，供你选择学习。

本书通俗易懂，并附有猪肉分档部位取料图，读者一看即懂，一学就会，是广大家庭制作猪肉菜的好参谋。

本书不但适合广大家庭主妇使用，也可作为餐厅、酒楼、饭馆厨师的教科书，特别是对初学的厨师，更适合使用。

<<猪肉菜巧做十日通>>

书籍目录

第一日课程 一 猪肉的概况 二 猪肉的分档取料部位
第二日课程 一 猪肉的初加工 二 菜肴的配料和调味
第三日课程 一 油烹法 二 火烹法 三 水烹法 四 汽烹法 五 凉菜的制作
第四日课程 一 炒菜制法 二 炸菜制法 三 爆菜制法
第五日课程 一 熘菜制法 二 烧菜制法
第六日课程 一 煎菜制法 二 烤菜制法
第七日课程 一 蒸菜制法 二 焖菜制法
第八日课程 一 氽菜制作 二 涮菜制法
第九日课程 一 烩菜制法 二 炖菜制法 三 煮菜制法
第十日课程 一 卤菜制法 二 酱菜制法 三 酥菜制法 四 冻菜制法

<<猪肉菜巧做十日通>>

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>