

<<鱼虾肉菜巧做十日通>>

图书基本信息

书名：<<鱼虾肉菜巧做十日通>>

13位ISBN编号：9787806004364

10位ISBN编号：780600436X

出版时间：1999-10

出版时间：京华出版社

作者：张哲普

页数：224

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>

## <<鱼虾肉菜巧做十日通>>

### 内容概要

本书分十日课程，讲述了鱼虾肉菜肴的制作过程，鱼虾肉菜肴制作的基本知识，鱼虾肉的种类及鱼虾肉的营养与保健，还重点讲解了鱼虾肉的分档取料部位，要想制作好鱼虾肉的菜肴，首先要了解鱼虾肉的分档取料部位，以及分档部位的初加工，哪一部位适合做什么样的菜，用哪种烹调制作更好吃，懂得了鱼虾肉的分档部位的丰富知识，这样才能烧出一手好的鱼虾肉菜。

同时还讲解了炒、炸、爆、熘、烧、煎、烤、蒸、焖、氽、涮、烩、炖、煮、熏、冻等操作方法的实例，任你选择和学习。

该书通俗易懂，并附有鱼虾肉分档取材示意图，读者一看即懂，一学就会，是广大家庭制作鱼虾肉菜肴的好参谋，是不可多得的一本好工具书。

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

<<鱼虾肉菜巧做十日通>>

书籍目录

第一日课程 鱼虾肉菜肴的基本知识 一、鱼肉的概况 二、虾肉的概况 第二日课程 鱼虾肉的分档部分与营养保健 一、鱼肉的分档取料部位 二、虾肉的分档取料部分 第三日课程 鱼虾肉的分档初加工 一、鱼肉的初加工 二、虾肉的初加工 三、鱼虾肉质量鉴别 第四日课程 炸炒爆菜肴的制作 一、炒菜制法 二、炸菜制法 第五日课程 熘烧菜肴的制作 一、熘菜制法 二、烧菜制法 第六日课程 煎烤菜肴的制作 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 三、煮菜制法 第十日课程 熏冰菜肴的制作 一、熏蒸制法 二、冻菜制法

<<鱼虾肉菜巧做十日通>>

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>