

# 《烹饪入门》

## 图书基本信息

书名：《烹饪入门》

13位ISBN编号：9787539020501

10位ISBN编号：7539020504

出版时间：2002-5

出版社：江西科学技术出版社

作者：傅培梅

页数：52

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《烹饪入门》

## 内容概要

《烹饪入门:烹调刀工篇》主要内容：“中菜烹饪入门”教学片分为三集：第一集介绍谷类主食及肉类、家禽类、海鲜类、蔬菜和各式干货的发泡法与菜肴制作的准备流程。第二集介绍各式调味料、酱料、复合式调味料，包括宫保、麻辣、鱼香、酸辣、糖醋、五味、三合油等，以及刀工的各种切未能及花刀的应用。第三集介绍常用的中国菜烹调法，火候知识及要领会的掌握，包括煎、炸、炒、爆、烹、烫、氽、煮、卤、烩、烧、蒸、炖、烤、熏等及菜单的拟定原则。初入厨房者，面对着锋利的刀、滚烫的油，总有着无从下手的恐惧感。为了让您了解并活用这些烹饪技巧，本教学片有详尽的说明，只要看完这三集教学片，您便能有一个完整的烹调概念。掌握了诀窍后，再常加练习，大胆而细心地去做，必能成为厨房高手！《烹饪入门:烹调刀工篇(附光盘)》介绍了火候的运用技巧，烹调时火力的掌握要领，常用烹调法的介绍，还示范了相关的菜式。

# 《烹饪入门》

## 作者简介

傅培梅女士为山东省人。1957年起即设班教授中国烹饪，致力发愤中国饮食文化。自1962年开始担任电视烹饪节目之教学，数十年来示范过的美味已超过一千八百多种。每年除在台湾地区从事教学外，曾屡次应邀赴世界各国做特别表演和讲习，颇获好评。曾因表现优异、贡献良多而获颁多项

# 《烹饪入门》

## 书籍目录

序言 厨具介绍 主食与副食的认识 主食 副食 干货的发泡 小干货的发泡法 大干货的发泡法 冰糖  
燕窝 三丝鱼翅 蚝油扒鲍鱼 葱烧海参 绍子蹄筋 金钩鱿鱼丝 中药材的介绍 菜肴准备流程介绍

# 《烹饪入门》

## 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:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)