

《畜禽肉食加工刀法》

图书基本信息

书名：《畜禽肉食加工刀法》

13位ISBN编号：9787212030292

10位ISBN编号：7212030295

出版时间：2007-3

出版社：安徽人民出版社

作者：喻成清

页数：95

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

《畜禽肉食加工刀法》

内容概要

本书从烹饪实际应用的角度，科学全面地介绍了禽畜类肉食食材的种类特点、初加工原则及常见畜禽肉食的加工刀法实例。全书由烹饪专家现场演示，图解技法，简便易懂，既有专业性，又具实际应用价值。

全书内容精华：

常见家禽类食材的品种及特点

常见家畜类食材的品种及特点

禽肉类食材的初加工方法及刀工成形方法

家畜类食材的初加工方法及原料部位分档

四大类近五十种常见禽肉的加工刀法实例

四大类近三十种常见禽肉的加工刀法实例

一半是佳肴佳珍馐，一半是刀工气派。

《畜禽肉食加工刀法》

作者简介

喻成清，资深食品雕刻师、中式烹饪技师、中国烹饪协会会员、烹饪技能考评员。作者从事烹饪工作多年，先后在北京、广州多家星级酒店担任食品雕刻师及烹饪技师，并在多家烹饪技术培训学校及旅游院校担任食雕讲师，作者现任职于广州花园酒店担任餐饮美工及食品雕刻师。作者曾多次创作大型宴会展台接待国家领导人及国内外知名人士，并在广州国际美食节及国际烹饪大赛中多次获奖，受到各界的好评。作者曾得到食雕名师肖强先生的不吝赐教，并结合多年的食雕经验，逐渐形成了自己的食雕特点。作者2005年创办“阿清厨艺创作室”，为多家酒店设计展台及食雕作品，并培训出了一大批专业食雕人才。其作品曾被多家报刊、杂志、电视台报道，曾出版个人专著《食雕精选花鸟集》及《基础围边盘饰应用》丛书，该书已被选为中级烹饪培训教材。

《畜禽肉食加工刀法》

书籍目录

PART 1 禽畜类食材的加工刀法技巧 一 常食禽类食材的简介及初加工刀法技巧 (一) 常食家禽的主要品种及特点 (二) 禽肉类食材的初加工方法 (三) 禽肉的各种刀工成形方法 二 常食畜类食材的简介及初加工刀法技巧 (一) 常食家畜的主要种类及特点 (二) 常见家畜类原料的部位分档

PART 2 常见禽肉类原料初加工刀法实例 一 鸡肉类 整鸡分割 斩鸡块 整鸡脱骨 鸡翅 鸡脯肉 鸡腿 鸡脚 鸡肫 鸡心 鸡肝 盐焗鸡 手撕鸡 斩鸡块 乌鸡 二 鸭肉类 整鸭分割 整鸭脱骨 鸭块 鸭脯肉 鸭头 鸭颈 鸭翅 脱骨鸭腿 鸭掌 鸭舌 鸭心 鸭肫 鸭血 烧鸭 鸭胸肉 鸭腿肉 三 鹅肉类 四 鸽肉类 五 其他类

PART 3 常见畜肉类原料初加工刀法实例 一 猪肉类 二 牛肉类 三 羊肉类 四 兔肉类

《畜禽肉食加工刀法》

章节摘录

插图

《畜禽肉食加工刀法》

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