

《中菜厨技入门》

图书基本信息

书名：《中菜厨技入门》

13位ISBN编号：9787506254113

10位ISBN编号：7506254115

出版时间：2002-11

出版社：世界图书出版公司

作者：葛子厚

页数：139

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

《中菜厨技入门》

内容概要

厨艺入门必读丛书，炒/爆/熘/烧尽在掌握中。

《中菜厨技入门》不仅介绍了上海菜、四川菜、北京菜、广东菜、淮扬菜各帮的特色菜肴，还由浅入深、由初级、中级、编写到高级。让感兴趣的读者既可从初级菜肴学起，也可以直接从高级菜上手。既有操作性，更有逐步提高的可能。

书籍目录

一、基本刀工

- 1 姜丝
- 2 肉丝
- 3 鱿鱼卷
- 4 鸡分档取料

.....

二、洁精冷盆

- 1 成型单拼
- 2 成型双拼
- 3 花色冷盆

三、美味热炒

- (一) 上海菜
- (二) 广东菜
- (三) 四川菜
- (四) 北京菜
- (五) 淮扬菜

四、鲜滋汤羹

- 1 油豆腐细粉鸡
- 2 香菜鱼圆汤
- 3 成都蛋汤

.....

五、可口点心

- 1 素菜中包
- 2 佛手酥
- 3 鲜肉烧卖
- 4 豆沙酥饼

.....

《中菜厨技入门》

精彩短评

1、烹饪技巧（刀功）+上海北京四川广东淮阳各地菜式，基本我都没见过，很开眼界。刀功我需要好好提升，就是讲的比较少。

《中菜厨技入门》

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