《大厨不传的食材处理》

图书基本信息

书名：《大厨不传的食材处理》

13位ISBN编号：9787518017482

出版时间：2015-7-1

作者：沈健基

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.tushu000.com

《大厨不传的食材处理》

内容概要

书包括食材处理、刀工技法等多方面的内容，介绍的食材种类丰富，包括海鲜、蔬菜、肉类、干货等，重点介绍少见、难处理食材的处理技巧，是一本系统全面的烹调技法初级指导书，具有很高的可读性和实用性。本书配有600余图片，60~70道菜品实例，本书既侧重常用的厨师基本功和烹饪技法，更重视理论与实际相结合，多实例、多图解展示相关内容，让初学厨艺者学习时不再凭空想象，是广大初级烹饪爱好者的必备参考读物。

《大厨不传的食材处理》

作者简介

沈健基，青岛市春和楼饭店有限责任公司董事长，青岛市饭店和烹饪协会副会长，山东省餐饮业优秀企业家，中国饭店协会理事，中国商业联合会中华老字号工会理事，全国中华老字号传承创新优秀掌门人。

《大厨不传的食材处理》

书籍目录

第1章　实用食材处理加工技法
常用食材处理工具
刀具保养与基本刀工
刀工基本成形
刀工特殊成形
常用食材其他处理方法
第2章　蔬菜类食材处理及烹饪
香菇
番茄
西芹
莴笋
青椒
竹笋
苦瓜
甘薯
银耳
木耳
芦笋
百合
土豆
韭菜
豆角
茄子
油菜
第3章　河海鲜类食材处理及烹饪
鲤鱼
虾
鲈鱼
带鱼
海螺
鲅鱼
鳗鱼
鲍鱼
牡蛎
海参
鱿鱼
章鱼
海蜇
蛤蜊
蟹
草鱼
扇贝
第4章　肉禽类食材处理及烹饪
猪肉
猪腰子
鸭掌
蹄筋

鸡胸肉
猪蹄
猪心
牛肉
猪肠
皮蛋
猪肚
鸡心
猪肝
腊肉
整鸡
鸡翅
第5章　果品类食材处理及烹饪
芒果
苹果
猕猴桃
香蕉
桂圆
莲子
第6章　米面豆类食材处理及烹饪
面条
粉条
薏米
腐竹

《大厨不传的食材处理》

精彩短评

1、算是较为实用的一本书，前面有介绍案板工具和刀功烹调方法，后面介绍的菜式等内容也有很多小技巧可以学习。

《大厨不传的食材处理》

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.tushu000.com