

《自学菌菇笋菜肴制作》

图书基本信息

书名：《自学菌菇笋菜肴制作》

13位ISBN编号：9787533132927

10位ISBN编号：7533132920

出版时间：2003-2

出版社：山东科学技术出版社

作者：王一慰

页数：398

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

《自学菌菇笋菜肴制作》

内容概要

本书融原料知识、干料涨发、用具、刀工、刀工成形、油温、火候、制作方法、上浆挂糊、勾芡、调味品、味型、制汤、菜肴命名和全国各地不同风味的经典菜谱为一体，内容全面，实用性强，通俗易懂，简单明了，使初学者能够全面了解和掌握中国厨艺的基础知识和基本技巧，使初学者不但“知其然”，而且“知其所以然”，能起到触类旁通、举一反三的效果。

《自学菌菇笋菜肴制作》

书籍目录

- 一、原料知识
- 二、干料涨发
- 三、用具、刀工与成形
 - (一)用具
 - (二)刀工
 - (三)刀工成形
- 四、油温、火候与制作方法
 - (一)油温
 - (二)火候
 - (三)制作方法
- 五、上浆挂糊与勾芡
 - (一)上浆挂糊
 - (二)勾芡
- 六、调味品与味型
 - (一)常用调味品
 - (二)常见味型
- 七、名菜肴精选
 - (一)干笋类
-<

《自学菌菇笋菜肴制作》

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