

# 《烧卤制作图解》

## 图书基本信息

书名：《烧卤制作图解》

13位ISBN编号：9787535960375

出版时间：2015-4-1

作者：潘英俊

页数：334

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](http://www.tushu000.com)

# 《烧卤制作图解》

## 作者简介

潘英俊早年在广州著名饭店烧卤部工作，获香港“美食天王”、镛记酒家第二代传人甘健成指点，对烧卤有精深研究。此前曾著一套6册堪称粤菜工具书的“粤厨宝典丛书”，广获业界口碑。现在从事食品工业化研究，对食品质感提出新的概念，为烹饪制作摆脱农业化作坊式旧理论建立新思维的专家。

## 书籍目录

### 工具章

新会烧鹅炉

北京烤鸭炉

瓦缸烧烤炉

榄核烧烤炉

太和烧鸡炉

新疆烤羊炉

轨式烧肉炉

躺式乳猪炉

太空烧烤炉

极烤电烧炉

金钟罩鹅炉

### 辅助工具

### 烧烤章

广东烧鹅

古井烧鹅

金陵烧鸭

琵琶烧鸭

北京烤鸭

麻皮乳猪

五香烧肉

澳门烧肉

蜜汁叉烧

脆皮叉烧

南乳烧鸡

太和烧鸡

### 卤浸章

白切鸡

贵妃鸡

豉油鸡

卤水鹅

### 蘸料章

姜茸

沙姜豉油

蒜醋

酸梅酱

### 刀工章

### 基本功

斩鸡

斩鹅

# 《烧卤制作图解》

## 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](http://www.tushu000.com)