

《蔡潔儀百味料理》

图书基本信息

书名：《蔡潔儀百味料理》

13位ISBN编号：9789621444172

10位ISBN编号：9621444179

出版时间：2011-1

出版社：f里

页数：128

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

《蔡潔儀百味料理》

內容概要

作者蔡潔儀是資深烹飪導師，獲頒「中國國際名廚」銜。精通廚藝，有著作十多本。本書按油烹法的炸、炒、煎、爆、塌、浸、拔絲、掛霜等烹飪技法分類，教大家以傳統技法和家常食材，做出五十多道具本土特色的美味菜餚，讓讀者領略到傳統廣東菜精細、味鮮的特色。每道菜均介紹「成菜特色」、「每菜一食材」和「烹飪要點」。

作者簡介 蔡潔儀

香港著名烹飪導師，擔任家政中心校長十多年，以培訓烹飪人才為己任，近年並主理私房菜。2009年經全國飯店聯國家級評審團審議通過評為「中國國際名廚」，並光榮名列影響中國飯店業現代史系列叢書之【中國國際名廚】。

書籍目錄

前言
中式烹調基本流程概覽
甘脆濃腴的油烹法
炸
油浸
烹
熘
煎
貼
場
炒
爆
拔絲
掛霜
高麗

《蔡潔儀百味料理》

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