

《广东菜烹调技法》

图书基本信息

书名：《广东菜烹调技法》

13位ISBN编号：9787535912664

10位ISBN编号：7535912664

出版时间：1995-2-1

作者：庄汉城,黎丽甜

页数：250

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

书籍目录

第一章 热和热的传递

第一节 热源

第二节 热源温度的估测

第三节 热的传递

第二章 原料受热的变化及控制

第一节 烹饪原料受热后的变化

第二节 火候掌握

第三章 原料的初步熟处理

第一节 原料初步熟处理的方法

第二节 原料初步熟处理实例

第四章 调

第一节 调味

第二节 调色、调香、调型和调质

第五章 热菜的烹调方法

第一节 蒸和炖

第二节 炸

第三节 煎

第四节 焖

……

《广东菜烹调技法》

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