

《水产海鲜加工刀法》

图书基本信息

书名：《水产海鲜加工刀法》

13位ISBN编号：9787212030285

10位ISBN编号：7212030287

出版时间：2007-3

出版社：安徽人民

作者：喻成清 编

页数：95

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

《水产海鲜加工刀法》

内容概要

《水产海鲜加工刀法》从烹饪实际应用的角度，科学全面地介绍了水产海鲜类食材的种类和特点、初加工原则及常见水产品的加工刀法实例。全书由烹饪专家现场演示，图解技法，简便易懂，既有专业性，又具实际应用价值。

全书内容精华：

水产类食材的种类特点

优质水产类的选购特点

水产类食材的加工原则

水产类食材的基本刀法

近二十种常见河鲜类食材的加工刀法实例

近三十种常见河鲜类食材的加工刀法实例

一半是佳肴佳珍馐，一半是刀工气派。

《水产海鲜加工刀法》

作者简介

喻成清，资深食品雕刻师、中式烹饪技师、中国烹饪协会会员、烹饪技能考评员。作者从事烹饪工作多年，先后在北京、广州多家星级酒店担任食品雕刻师及烹饪技师，并在多家烹饪技术培训学校及旅游院校担任食雕讲师，作者现任职于广州花园酒店担任餐饮美工及食品雕刻师。作者曾多次创作大型宴会展台接待国家领导人及国内外知名人士，并在广州国际美食节及国际烹饪大赛中多次获奖，受到各界的好评。作者曾得到食雕名师肖强先生的不吝赐教，并结合多年的食雕经验，逐渐形成了自己的食雕特点。作者2005年创办“阿清厨艺创作室”，为多家酒店设计展台及食雕作品，并培训出了一大批专业食雕人才。其作品曾被多家报刊、杂志、电视台报道，曾出版个人专著《食雕精选花鸟集》及《基础围边盘饰应用》丛书，该书已被选为中级烹饪培训教材。

《水产海鲜加工刀法》

书籍目录

PART 1 水产海鲜类食材的加工法技巧 一 水产品的分类 二 优质水产品的选购方法 三 水产品的初加工刀工原则 四 水产品食材的基本加工刀法PART 2 常见河鲜食材的加工刀法实例 鲢鱼 鲫鱼 鲤鱼 胖头鱼 鲮鱼 生鱼 泥鳅 鳝鱼 白鳝 太阳鱼 田鸡 桂鱼 鳊鱼 草虾 河虾 白鲳鱼 甲鱼 罗非鱼 黄颡鱼PART 3 常见海鲜类食材的加工刀法实例 龙虾 八爬鱼 对虾 蟹 蟹肉棒 青口 三文鱼 墨鱼 鱿鱼 带鱼 海蜇 鲈鱼 马鲛鱼 扒皮鱼 琵琶虾 平鱼 蛙鱼 小沙鱼 白花鱼 多宝鱼 黄角利 象拔蚌 海螺肉 小龙鱼 银鳕鱼 生蚝 扇贝 海带

《水产海鲜加工刀法》

章节摘录

插图

《水产海鲜加工刀法》

精彩短评

- 1、质量蛮好的，图片也清楚本人很满意。
- 2、内容比较通俗易懂，适合初级者。有些刀法也拓展配菜思路。彩板唯一的缺点就是，卓越送来的很旧。。。像2手书。。。

《水产海鲜加工刀法》

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