

# 《自学海鲜菜肴制作》

## 图书基本信息

书名：《自学海鲜菜肴制作》

13位ISBN编号：9787533132354

10位ISBN编号：7533132351

出版时间：2002-10

出版社：山东科学技术出版社

作者：王一慰等编

页数：405

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)

# 《自学海鲜菜肴制作》

## 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、上浆持糊、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。

# 《自学海鲜菜肴制作》

## 书籍目录

### 一、原料知识

(一)海珍类

(二)海鱼类

(三)其他类

### 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

# 《自学海鲜菜肴制作》

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