

《厨房"佩"方》

图书基本信息

书名：《厨房"佩"方》

13位ISBN编号：9787536248040

出版时间：2014-12-1

作者：潘英俊

页数：400

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

- 导语
- 第一章
 - 概念认定
 - 概念前身
 - 食品思维
- 第二章
 - 腌制概史
- 第三章
 - 味感知知
 - 口腔认知
 - 质感概念
 - 切裁与质感
- 第四章
 - 质地与质感
 - 质感内涵
- 第五章
 - 食品添加剂知识
 - 食盐的作用
 - 二次加热
 - 糖的知识
 - 硼砂的滥用
 - 食用碱的知识
 - 特丽素的知识
 - 嫩肉粉的知识
 - 蛋清的知识
 - 淀粉的知识
 - 食用胶的知识
- 第六章
 - 猪的品种
 - 牛的品种
 - 羊的品种
 - 家禽的品种
 - 水产品的品种
 - 肉类分割
- 第七章
 - 烹饪与质感
 - 烹饪方法
- 第八章
 - 腌制与质感
 - 腌制方法
- 附：广东腊味的制作方法
- 附：金华火腿的制作方法
- 附：腌制料发明专利
- 附：腌制方法发明专利
- 附：腌制配方发明专利
- 附：卤制工艺发明专利
- 附：熬汤工艺发明专利

《厨房"佩"方》

主题索引
后记

《厨房"佩"方》

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