

《候镬篇-粤厨宝典》

图书基本信息

书名：《候镬篇-粤厨宝典》

13位ISBN编号：9787536234642

10位ISBN编号：7536234643

出版时间：2006-12

出版社：岭南美术出版社

作者：潘英俊

页数：471

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

《候鑊篇-粵厨宝典》

内容概要

粵厨宝典·候鑊篇，ISBN：9787536234642，作者：潘英俊 编

《候镬篇-粤厨宝典》

书籍目录

前言厨艺七十二技楼面佐料录厨房沽清表目录候镬篇汁酱章南洋咖喱汁咖喱香叶姜黄镬与锅淮阳咖喱酱八角印尼咖喱汁南姜越南咖喱汁印度咖喱汁沙姜石栗印度马萨拉酱野胡椒桂皮附：印度嘎拉姆马萨拉肉果丁香泰式咖喱汁青柠檬泰国红咖喱罗勒与金不换泰国青咖喱白咖喱焙、焗、烘星洲咖喱汁葡国汁.....卤水章浓汤章涨发章攻略章名词章主题索引后记

《候镬篇-粤厨宝典》

编辑推荐

以一个大系列集独具特色的配方和制作，为酒楼食肆的厨师、配菜师以及广大的烹饪爱好者提供可资引用的范式。《候镬篇》以粤菜厨房候镬配方为重心，着重罗列适合候镬制作的酱汁配方、材料发制等相关知识。

《候镬篇-粤厨宝典》

精彩短评

- 1、好书！吃货必备~~
- 2、五本都买了，慢慢学习
- 3、爱动手下厨的吃货必备，详尽的讲解了粤菜的烹饪方法和方式，选材，刀工，起源等等...几乎算是广州菜的百科全书！
- 4、粤厨宝典：候镬篇
- 5、粤厨宝典

《候镬篇-粤厨宝典》

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