

《正宗川菜》

图书基本信息

书名：《正宗川菜》

13位ISBN编号：9787222041042

10位ISBN编号：7222041044

出版时间：2004-7-1

出版社：云南人民出版社

作者：邵建华,刘文华

页数：84

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

《正宗川菜》

内容概要

本书介绍了川菜的几种味型菜的作法，包括麻辣味型、红油味型、鱼香味型、干烧味型等味。

《正宗川菜》

作者简介

邵建华，1959年生，中学毕业后，曾在烹饪学校修业两年，之后留校教授烹饪技术10年，中途就读大学，毕业后调上海新亚集团（原上海市饮食服务公司）培训部，专司高级硬是的培训考核。现任《服务经济》杂志编辑部主任，食文化研究会理事，中国烹饪协会会员，上海市烹饪技师，高级技师考评评委。曾出版《新编厨师培训教材》《早茶》《豆制品佳肴精制200味》等19本专著。刘文华，1964年生，自1984年始，从事烹饪专业工作已有20年，当中曾先后得到上海烹饪界多名著名老前辈的指导传授。1986年毕业于上海市饮食服务学校，1992年毕业于四川烹饪专科学校，对四川菜系有一定程度的了解与熟知。1993年获得三届全国烹饪大赛冷菜、热菜金奖。1995年获得第二届世界中国烹饪大赛热菜金奖。尤其在1993年时，更获得“全国优秀厨师”之称号，现任上海市“中亚饭店”厨师长职务，在集团和饭店安排下，曾先后赴香港 欧洲等地展示菜肴，并得到各方好评。

《正宗川菜》

书籍目录

前言

川菜特色调味料介绍

一 麻辣味型

二 红油味型

三 鱼香味型

四 糊辣味型

五 干烧味型

六 酸辣味型

七 家常味型

八 怪味味型

九 陈皮味型

十 麻辣火锅

《正宗川菜》

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