

《中式烹调技能训练》

图书基本信息

书名：《中式烹调技能训练》

13位ISBN编号：9787504534088

10位ISBN编号：7504534080

出版时间：2002-5

出版社：中国劳动社会保障出版社

作者：许成

页数：226

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

内容概要

训练一 炸

1-1清炸

清炸鹌脯

清炸核桃腰

1-2干炸

椒盐鳊背

干炸黄鱼

1-3软炸

软炸口蘑

软炸鸡腰

1-4酥炸

香酥鸭

酥炸羊排

1-5包炸

纸包三鲜

纸包明虾

1-6香炸

麻香鱼片

面包猪排

1-7油浸

油浸鱼脯

三色贝串

1-8脆炸

脆皮银鱼

脆皮鲜奶

1-9油淋

油淋仔鸡

油泼银芽

1-10松炸

高丽鱼条

夹沙香蕉

训练二 炒

2-1生炒

生炒鳊丝

蒜茸豆苗

2-2熟炒

软兜长鱼

回锅肉

2-3清炒

清炒虾仁

清炒蟹粉

2-4滑炒

银芽鸡丝

蚝油牛柳

2-5抓炒

抓炒腰花

抓炒鱼片

《中式烹调技能训练》

2-15软炒

炒鲜奶
芙蓉冬瓜泥

2-7爆炒

爆炒胗花
爆炒鱿鱼

2-8煸炒

干煸牛肉丝
煸炒四季豆

训练三 熘

3-1脆熘

糖醋鲤鱼
菊花里脊

3-2滑熘

滑熘鱼丝
五彩鸭球

3-3软熘

鸡粥鱼肚
五柳鳊鱼

3-4糟熘

糟熘三白
糟熘鲈鱼球

训练四 爆

4-1油爆

油爆肚仁
油爆乌花

4-2芡爆

芡爆散丹
芡爆里脊

4-3酱爆

酱爆牛蛙
酱爆鸭条

4-4葱爆

葱爆羊肉
葱爆心花
汤爆

.....

训练五 煎

训练六 贴

训练七

训练八 烹

训练九 烧

训练十 扒

训练十一 焖

训练十二

训练十三 烤

训练十四 炖

训练十五 蒸

训练十六 烩

《中式烹调技能训练》

训练十七 煨

训练十八 氽

训练十九 煮

训练二十 涮

训练二十一 挂霜

训练二十二 蜜汁

训练二十三 拔丝

训练二十四 拌

训练二十五 炆

训练二十六 腌渍

训练二十七 卤

训练二十八 酱

训练二十九 冻

训练三十 酥

训练三十一 熏

训练三十二 醉

训练三十三 糟

训练三十四 焗

书籍目录

训练一 炸

1-1 清炸

清炸鹌脯

清炸核桃腰

1-2 干炸

椒盐鳝背

干炸黄鱼

1-3 软炸

软炸口蘑

软炸鸡腰

1-4 酥炸

香酥鸭

酥炸羊排

1-5 包炸

纸包三鲜

纸包明虾

1-6 香炸

麻香鱼片

面包猪排

1-7 油浸

油浸鱼脯

三色贝串

1-8 脆炸

脆皮银鱼

脆皮鲜奶

1-9 油淋

油淋仔鸡

油泼银芽

1-10 松炸

高丽鱼条

夹沙香蕉

训练二 炒

2-1 生炒

生炒鳝丝

蒜茸豆苗

2-2 熟炒

软兜长鱼

回锅肉

2-3 清炒

清炒虾仁

清炒蟹粉

2-4 滑炒

银芽鸡丝

蚝油牛柳

2-5 抓炒

抓炒腰花

抓炒鱼片

2-15软炒
炒鲜奶
芙蓉冬瓜泥
2-7爆炒
爆炒胗花
爆炒鱿鱼
2-8煸炒
干煸牛肉丝
煸炒四季豆
训练三 熘
3-1脆熘
糖醋鲤鱼
菊花里脊
3-2滑熘
滑熘鱼丝
五彩鸭球
3-3软熘
鸡粥鱼肚
五柳鳊鱼
3-4糟熘
糟熘三白
糟熘鲈鱼球
训练四 爆
4-1油爆
油爆肚仁
油爆乌花
4-2芫爆
芫爆散丹
芫爆里脊
4-3酱爆
酱爆牛蛙
酱爆鸭条
4-4葱爆
葱爆羊肉
葱爆心花
汤爆
.....
训练五 煎
训练六 贴
训练七
训练八 烹
训练九 烧
训练十 扒
训练十一 焖
训练十二
训练十三 烤
训练十四 炖
训练十五 蒸
训练十六 烩

《中式烹调技能训练》

训练十七 煨

训练十八 氽

训练十九 煮

训练二十 涮

训练二十一 挂霜

训练二十二 蜜汁

训练二十三 拔丝

训练二十四 拌

训练二十五 炆

训练二十六 腌渍

训练二十七 卤

训练二十八 酱

训练二十九 冻

训练三十 酥

训练三十一 熏

训练三十二 醉

训练三十三 糟

训练三十四 焗

《中式烹调技能训练》

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