

<<中餐冷菜烹饪调味料>>

图书基本信息

书名：<<中餐冷菜烹饪调味料>>

13位ISBN编号：9787122097774

10位ISBN编号：7122097773

出版时间：2011-2

出版时间：化学工业

作者：王茂山//朱海涛

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：<http://www.tushu007.com>

## <<中餐冷菜烹饪调味料>>

### 内容概要

本书在介绍中餐冷菜常用调味品基本知识的基础上,着重介绍咸鲜味、咸甜味、甜酸味、咸酸味、甜香味、咸辣味、咸香味、酸辣味8种味型复合调味料的配制方法及烹饪应用。每种味型均详细介绍调味配比、制作方法、适用范围、风味特点、注意事项、菜式举例、举一反三等内容。

本书可供广大餐饮企业厨师、管理人员及调味料生产企业技术人员使用。

<<中餐冷菜烹饪调味料>>

书籍目录

第一章 常用基本调味品介绍 第一节 咸味调味品 第二节 甜味调味品 第三节 酸味调味品 第四节 鲜味调味品 第五节 酒类调味品 第六节 香辛料 第七节 香味调味料 第八节 苦味调味料 第二章 中餐冷菜常用调味料 第一节 咸鲜味型 第二节 咸甜味型 第三节 甜酸味型 第四节 咸酸味型 第五节 甜香味型 第六节 咸辣味型 第七节 咸香味型 第八节 酸辣味型 参考文献

<<中餐冷菜烹饪调味料>>

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:<http://www.tushu007.com>