

<<时尚新厨房>>

图书基本信息

书名：<<时尚新厨房>>

13位ISBN编号：9787122140050

10位ISBN编号：7122140059

出版时间：2012-9

出版时间：化学工业出版社

作者：王鼎

页数：126

字数：172000

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>

## <<时尚新厨房>>

### 内容概要

《熏卤大全》由名师(王鼎)根据20多年的厨艺编写而成。

为卤味和熏味爱好者提供了丰富的内容，从工具的选择、如何斩件到卤水食材的选择、卤水的制作、卤味菜肴的分步详解，图文并茂。

还有经典美味的熏卤，均以色、香、味、形俱全为制作标准。

《熏卤大全》中更是独特地将卤味中的潮卤、川卤、广卤分别收录，不仅丰富了知识，更能让您在制作中根据口味方便查询、学习。

堪称烹饪爱好者的操作宝典。

## <<时尚新厨房>>

### 作者简介

王鼎高级烧腊师出身餐饮世家，在粤港两地从事餐饮行业20余年。

对餐饮行业经验丰富，尤其烧卤深受业界专业人士认可。

多年从事餐饮教学，教授学员遍布全国各地及美国、加拿大、奥地利、日本、新加坡、马来西亚、缅甸等多个国家。

并主理过数十家不同形式的餐饮店铺。

<<时尚新厨房>>

书籍目录

制作熏卤美食的技巧及工具

猪 CHAPTER 2

白云猪脚

白切花肉

白切猪大肠

白切猪尾

白切猪肚

白切猪舌头

白切猪粉肠

白切猪脚

辣卤猪尾巴

潮卤猪肠头

卤猪大肠

卤叉烧

卤水五花肉

卤水猪耳

卤水猪舌头

卤水猪肚

卤水猪头脸

辣卤大肠头

卤花肉

卤猪腰

卤猪肠

卤圆蹄

酱卤猪脚

鸡 CHAPTER 3

咸香手撕鸡

水浸咸香仔鸡

白切肾片

水晶鸡脚

白切鸡翼

白切鸡

咸香鸡翼

白切鸡杂

虎皮凤爪

咸香鸡

咸香鸡爪

豉油皇浸蛋

咸香辣鸡爪

咸香辣翼尖

咸香辣鸡腿

卤水鸡大腿

香辣卤鸡腿

咸香辣鸡翼

卤水鸡腿

<<时尚新厨房>>

卤水鸡蛋  
香辣鸡爪  
香辣鸡翼  
豉油鸡  
卤水鸡翼  
麻辣鸡  
湛江白切鸡  
道口烧鸡  
卤水鸡  
靛汤浸鸡  
筒子油鸡  
鸭 CHAPTER 4  
咸香辣鸭脚  
川卤鸭仔  
香辣卤鸭脖子  
白切鸭杂  
白切脆鸭肠  
白切鸭肾  
咸香鸭爪  
咸香鸭翼  
咸香辣鸭头  
咸香鸭头  
辣卤烧鸭  
烤卤鸭  
香辣卤鸭头  
香辣卤鸭腿  
香辣卤鸭杂  
香辣鸭脖  
酱板鸭  
卤鸭腿  
卤水鸭下巴  
香辣鸭掌  
卤水鸭肠  
卤水鸭头  
卤水鸭  
湛江白切鸭  
卤鸭舌头  
卤水鸭掌  
卤烧鸭  
鸽 CHAPTER 5  
白切鸽子  
香辣卤鸽  
豉油皇脆皮鸽  
麻辣鸽  
葱香鸽子  
酱香卤鸽  
潮卤鸽子

<<时尚新厨房>>

广卤鸽子

鹅 CHAPTER 6

白切鹅杂

白切鹅

潮州卤水鹅

卤水鹅翼

其他 CHAPTER 7

卤水金钱肚

卤水鱿鱼

卤豆卜

卤水豆皮卷

卤花生

卤莲藕

广味烧卤拼

<<时尚新厨房>>

编辑推荐

爱美食，也爱旅游，特别钟情于探索不同国度的风土人情。  
常年在欧洲生活，因而对世界各地的美食十分了解，要在旅行中成为一名美食达人。  
用相机拍下美食的情影，用优美的文字记录下美食的味道。

<<时尚新厨房>>

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>