第一图书网, tushu007.com

<<刀工教程图解>>

图书基本信息

书名：<<刀工教程图解>>

13位ISBN编号：9787218067834

10位ISBN编号：7218067832

出版时间：1970-1

出版时间：广东人民

作者：汪幸生

页数：207

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

第一图书网, tushu007.com

作者简介

汪幸生，广州新东方烹饪学校教学总监。

第一图书网, tushu007.com

<<刀工教程图解>>

书籍目录

第一章 烹饪刀工知识第二章 烹饪切配常用的刀法第三章 烹饪原料的刀工成型第四章 刀工与料头第五章 烹饪花刀艺术第六章 常用蔬菜食材加工刀法实例第七章 常用肉类食材加工刀法实例第八章 西餐菜肴刀工工艺第九章 食品雕刻实例解析第十章 果蔬围边刀工实例解析第十一章 冷菜拼盘、水果拼盘刀工实例解析

第一图书网, tushu007.com

<<刀工教程图解>>

编辑推荐

《刀工教程图解》：国烹饪源远流长，博大精深，尤以刀工技术最为考究。
以刀工见长的著名菜肴有“文思豆腐”、“宝塔肉”、“松鼠鱼”、“灯影牛肉”等。
而从专业的角度讲，刀工技术也是衡量厨师技术高低的重要标志，业内素有“三分炉台，七分案板”、“无刀不成菜”之说，可见烹饪刀工的重要性。
《刀工教程图解》是厨师刀工的进阶手册。
《刀工教程图解》结构严谨，编排合理，由浅入深地用各种实例来进行刀工技艺展示。
内容丰富，科学实用，是烹饪工作者的学习培训教材，也适合有兴趣的家庭厨艺工作者参考。

第一图书网, tushu007.com

<<刀工教程图解>>

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