

<<名师川菜厨艺百问·释疑篇>>

图书基本信息

书名：<<名师川菜厨艺百问·释疑篇>>

13位ISBN编号：9787501948024

10位ISBN编号：750194802X

出版时间：2005-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：刘自华

页数：242

字数：211000

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>

## <<名师川菜厨艺百问·释疑篇>>

### 内容概要

在日常的司厨实践中，我们的厨师，特别是青年厨师，大多还只是停留在菜肴的“会做”水平上，至于为什么这样做则是很少去探究的。

实践表明，这种现象对于司厨整体质量的提高是极为不利的，且业内也还是习惯于以师带徒、言传身教之方法，仅从当前厨事工作实际来看，已远远不能与时代相适应，这是因为我们的师傅特别是技高德重之名师较少，而年轻人过多致。

正是因为目前还很难改变这种现状，所以说，作为职业司厨者，仅凭在威望内的技能学厨是不够的，还应努力做到对厨房以外的司厨知识的学习，特别是专一风味肴制作的厨师，这种学习显得更为重要。

## <<名师川菜厨艺百问·释疑篇>>

### 作者简介

刘自华，国家特级烹调技师。

师从著名川菜大师陈松如。

集数十年做川菜之经验，先后在国内出版了《怎样当厨师长》、《川菜烹饪指南》等几十部专业书籍和《川菜烹调技艺》录像带。

在德国出版《正宗中国菜》大型食谱，由溥杰先生题写书名，获法兰克福书展优秀奖，先后

<<名师川菜厨艺百问·释疑篇>>

书籍目录

1 什么川菜2 川菜形成的历史原因是什么3 川菜是怎样形成的4 川菜的主要内容是什么5 有辣味的菜肴就是川菜吗6 川菜与中国菜的关系是什么7 川菜的主要烹调方法是什么8 川菜的基本味是什么9 川菜主要的复合味型是什么10 川菜中配菜合理的内容是什么11 川菜中的三椒不可以同放吗12 炒菜为什么不宜用豆瓣酱13 泡辣椒为什么更适用于炒菜14 怎样烹制辣椒才会更有香气15 辣椒为什么会有辣味16 辣椒含有哪些营养成分17 食用辣椒对人体有什么益处18 辣椒对人体有哪些刺激作用19 川菜特点、风格的内容应该怎样理解20 什么是川工有中的一菜一格、百菜百味21 川菜调味三阶段包括哪些内容22 川菜味型形成的规律是什么23 什么是菜肴口感中的酥24 什么是菜肴口感中的脆25 什么是菜肴口感中的香26 什么是菜肴口感中的酥香27 什么是菜肴口感中的清香28 什么是菜肴口感中的醇香29 什么是菜肴口感中的酱香30 什么是菜肴口感中的鲜味31 什么是菜肴口感中的嫩32 什么是菜肴口感中的鲜嫩33 什么是菜肴口感中的细嫩34 什么是菜肴口感中的脆嫩35 什么是菜肴口感中的软嫩36 什么是菜肴口感中的酥嫩37 什么是菜肴口感中的熟、扒、烂38 什么是菜肴口感中的爽口39 什么是菜肴口感中的腻人40 什么是菜肴口感中的柔韧有劲41 什么是菜肴口感中的抱汁亮油42 什么是菜肴特点中的赏心悦目43 什么是菜肴特点中的扒而不烂、烂而不碎44 什么是菜肴特点中的油而不腻45 什么是菜肴特点中的辣而不燥46 什么是菜肴特点中的淡而不薄47 烧菜经验的内容是什么48 川菜中原料上浆的内容是什么.....

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>