

<<川菜>>

图书基本信息

书名：<<川菜>>

13位ISBN编号：9787504536709

10位ISBN编号：7504536709

出版时间：2003-2

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：包奕燕编

页数：75

字数：128000

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>

## <<川菜>>

### 内容概要

本书由四川菜系的形成及特征、鉴定基本要求、鉴定菜肴制作3部分组成。其中鉴定菜肴部分收集了四川省各地区中级中式烹调师考核菜品35个，内容涉及火爆、干烧、干煸、清蒸、煮、锅贴、炆、炸、熘等适合中级中式烹调师的技能操作及要求。结合培训与自学特点，在每个鉴定菜品后均有评分表，供读者自评。

## &lt;&lt;川菜&gt;&gt;

## 书籍目录

第一部分 四川菜系的形成及特征 第二部分 鉴定基本要求 第三部分 鉴定菜肴

一、火爆鱿鱼卷  
二、糖醋脆皮鱼 三、太白鸡 四、蘑芋烧鸭 五、小煎鸡 六、酸辣虾羹汤 七、火爆双脆 八、清蒸鲜鱼 九、凉粉鲫鱼 十、干煸鸡 十一、家常海参 十二、干煸牛肉丝 十三、特制清汤 十四、鱼香肉丝 十五、芙蓉鸡片 十六、锅贴鸡片 十七、清汤鸡圆 十八、干烧臊子鱼 十九、糖粘花仁 二十、葱酥鲫鱼 二十一、雪花桃泥 二十二、酸辣海参 二十三、鱼香兔花 二十四、雪花鸡淖 二十五、青椒熘鸡丝 二十六、锅巴肉片 二十七、火爆腰花 二十八、双色鱼圆 二十九、茄汁鱼花 三十、鲜熘肉片 三十一、炆锅鱼 三十二、锅贴鱼片 三十三、开水白菜 三十四、椒盐茄饼 三十五、拔丝香蕉

川菜烹饪术语

#### 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>