

<<中菜厨技入门>>

图书基本信息

书名：<<中菜厨技入门>>

13位ISBN编号：9787506254113

10位ISBN编号：7506254115

出版时间：2002-11

出版单位：世界图书出版公司

作者：葛子厚

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>

<<中菜厨技入门>>

内容概要

厨艺入门必读丛书，炒/爆/熘/烧尽在掌握中。

《中菜厨技入门》不仅介绍了上海菜、四川菜、北京菜、广东菜、淮扬菜各帮的特色菜肴，还由浅入深、由初级、中级、编写到高级。让感兴趣的读者既可从初级菜肴学起，也可以直接从高级菜上手。既有操作性，更有逐步提高的可能。

<<中菜厨技入门>>

书籍目录

一、基本刀工

1 姜丝

2 肉丝

3 鱿鱼卷

4 鸡分档取料

.....

二、洁精冷盆

1 成型单拼

2 成型双拼

3 花色冷盆

三、美味热炒

(一) 上海菜

(二) 广东菜

(三) 四川菜

(四) 北京菜

(五) 淮扬菜

四、鲜滋汤羹

1 油豆腐细粉鸡

2 香菜鱼圆汤

3 成都蛋汤

.....

五、可口点心

1 素菜中包

2 佛手酥

3 鲜肉烧卖

4 豆沙酥饼

.....

<<中菜厨技入门>>

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>