

<<厨师及烧腊师手册>>

图书基本信息

书名：<<厨师及烧腊师手册>>

13位ISBN编号：9787506262422

10位ISBN编号：7506262428

出版时间：2004-1

出版时间：上海世界图书出版公司

作者：陈照炎

页数：214

字数：135000

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>

## <<厨师及烧腊师手册>>

### 内容概要

本书特色：

本书由“厨务篇”及“烧腊篇”组成。

“厨务篇”由名厨陈照炎师傅及赵丕扬师傅编著。

内容共分为“中国菜的艺术”、“食物原料的处理”、“割切及起肉”、“半成品的制作和处理”、“烹术”、“烹饪技法及范例”、“熏卤及焗制食品”、“调味及汤水”等多个部分。

“烧腊篇”由名厨胡烈夫师傅撰写。

内容共分为“猪”、“鸭”、“鸡”、“常用酱料配方”四部分。

三位名厨从事饮食行业数十年，凭他们丰富的经验加上独有心得，以深入浅出的解说方法，使业者易学易懂，实用性强，是厨房或烧腊部必备的工具书。

## <<厨师及烧腊师手册>>

### 作者简介

陈照炎，从事饮食行业近三十年，曾在日本、荷兰、美国等地多家酒店任主厨，和各地厨师交流经验，对中华烹调有深入研究。

赵丕扬，钻研厨艺凡二十余年，专注粤菜制作。业余撰写烹调心得及食谱。

胡烈夫，精通烧卤厨艺。曾在美国的中西酒店工作十多年，

<<厨师及烧腊师手册>>

书籍目录

饮食资讯库出版说明代序厨务篇 中国菜的艺术 食物原则的腌制 腌制方法的分类 腌制肉类的注意事项 腌制肉类的用料 腌牛肉配方 腌牛柳配方 腌猪肉 腌猪扒配方 腌五香排骨配方 腌椒盐排骨配方 腌金沙骨配方 腌鸡柳 腌禾花雀的方法 腌蛇肉丝、片的方法 腌虾仁、虾球的方法 腌带子的方法 腌螺片的方法 腌肚片的方法 宰杀、切割及起肉 全鸡生折 鸡的起肉分割 龙虾的宰杀及切割 龙虾折肉 虾的烹调和切割方法 解的宰杀及分拆 蔬菜的切割.....

## <<厨师及烧腊师手册>>

### 媒体关注与评论

代序 一九七四年，余从李锦昌老先生，余掀润夫人，暨胡振富律师诸君子之后，组中华餐馆同业会（UNION CHINESE RESTAURANT ASSOCIATION）。

又由餐馆同业会创办华厨训练学校，余以锦昌先生与我，曾经营饮食业，故征聘班主任、教师及招取学生之责，都落在我二人身上。

华厨教师，实不易聘请，盖一般厨师，即厨艺精湛，但多不愿站在讲坛授课，兼书黑板。

且多已就聘于各大酒家主管厨政。

是以训练班，即卑礼厚币，亦不易聘得。

一九七五年开学伊始，幸得名厨陈连、卢平协助，随后陆续聘得名厨毛庆林、黎达、黎林、李北祺、彭祖荫、郭道生等多人任教。

尚有名厨多人，叹维时日久，多不复忆。

一九八四年知有胡烈夫其人，精通烧卤厨艺。

乃诚意厚币，敦聘胡先生出任教席。

当时胡先生因事婉辞，未获良师，大感惆怅。

年前复遇胡先生于新旺角大酒楼主理厨政，相见甚欢。

余知新旺角之烧卤制品，名驰遐迩，却不敢旧事重提。

不久胡先生退休，寄情于绘事。

盖胡先生未来美之前，实毕业于华南文艺学院，诗、书、画三绝，一代艺人也。

“厨艺”其余事耳。

今春胡先生以“师傅手册”一稿（编者按：即本书之“烧腊篇”）示我，并嘱为之作序。

余将之细读再三，内容详述烧卤厨艺，有条不紊，步骤分明，使学习者知其然，更知其所以然，解说精到详尽，行文简而明，一钜构也。

他山之石，可以攻玉，愿厨师共惜之。

是为之序。

美国华厨训练学校校长 吴广泽

<<厨师及烧腊师手册>>

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>