

<<海味干货大全>>

图书基本信息

书名：<<海味干货大全>>

13位ISBN编号：9787506270830

10位ISBN编号：7506270838

出版时间：2005-1

出版时间：上海世界图书出版公司

作者：杨维湘

页数：246

字数：170000

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>

<<海味干货大全>>

内容概要

本套丛书由专家撰写，分为“专业系列”和“物料系列”两大类，前者包括烹饪技艺、饮食业经营管理等内容，后者则集中在食物业料的介绍。

有关内容分册出版，每册一专题，力求深入浅出，图文并茂，是饮食行业从业人员作为借鉴，提高专业水平的必备参考读物；饮食爱好者也可藉此丰富有关知识，了解具体窍门，增添情趣和提高生活品位。

本书图文并茂，以近300幅图片介绍180种海味干货的情况，常见干货和稀有品种兼备。

深入剖析鲍参翅肚及各种海产品、三菇六耳、燕窝、豆类果仁、腊味咸料、炖品药材等的来源、分辨、选风及浸发方法，言之有物。

全面阐释有关海味干货的各种疑问，容易查阅，对一般消费者和饮食业行内人士均极富参考价值。

详细介绍海味干货的入馔处理和烹饪技巧，并有近百个精心搜罗与挑选的菜谱范例。

<<海味干货大全>>

作者简介

杨维湘,香港餐务管理协会永远会长,法国美食会餐务管事,中华厨艺学院训练委员会委员。现任多个饮食业管理课程的首席讲师,致力培训饮食业人才,并为港劝多份报章杂志撰写专栏,著述甚丰。

林长治,鱼翅世家,香港某大鱼翅公司负责人,香港旅游协会专业训练部“海味

<<海味干货大全>>

书籍目录

出版说明海味篇 鱼翅 鱼翅分类 天九翅群翅黄胶翅沙表翅白青翅海虎翅骨翼翅软沙翅疏骨翅五羊翅
琉球翅黑尾青翅春翅沙婆翅沙公翅珍珠群翅蝴蝶青翅牙拣翅扇翅天使翅白蝉翅青莲翅密骨翅牛皮鲨翅
磨盆鲨翅黑沙翅竹鲨翅油翅金钱骨鲍鱼、海参和鱼肚日本网鲍澳洲网鲍吉品鲍窝麻鲍中东鲍煲汤用鲍
鱼罐头鲍鱼罐头鲍贝及小鲍刺参白石参梅花参秃参花胶鱼肚干海产元贝蚝豉鲍片螺头珍珠肉淡菜日月
鱼虾米虾子虾片海蜇章鱼干墨鱼干鱿鱼干鱼唇.....干货篇问答篇烹饪篇

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>