

<<烹饪诀窍500题>>

图书基本信息

书名：<<烹饪诀窍500题>>

13位ISBN编号：9787508208480

10位ISBN编号：750820848X

出版时间：1999-03

出版时间：金盾出版社

作者：黄梅丽

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>

## <<烹饪诀窍500题>>

### 内容概要

#### 内容提要

这是一本专门讲述烹饪技术诀窍的科普读物。

本书应用现代食品科学

理论，紧密结合烹饪实践，讲述了烹饪原料在加工、调制过程中所发生的变化、烹制技术要领、关键环节等实际问题500个。

主要内容包括：烹饪原料

的选择与初加工，烹饪卫生，干制品涨发技术，原料挂糊、上浆和勾芡，菜肴的烹制，制汤要点，调味品在烹调中的作用，烹饪原料色泽变化等8大类，人们在烹饪中所遇到的问题，一般都能从书中找到答案。

本书内容丰富，通俗易懂，科学实用。

可供从事烹饪教学和科研的

专业人员、餐饮业人员、广大家庭以及烹饪爱好者阅读参考。



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>