

<<自学菌菇笋菜肴制作>>

图书基本信息

书名：<<自学菌菇笋菜肴制作>>

13位ISBN编号：9787533132927

10位ISBN编号：7533132920

出版时间：2003-2

出版时间：山东科学技术出版社

作者：王一慰

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>

<<自学菌菇笋菜肴制作>>

内容概要

本书融原料知识、干料涨发、用具、刀工、刀工成形、油温、火候、制作方法、上浆挂糊、勾芡、调味品、味型、制汤、菜肴命名和全国各地不同风味的经典菜谱为一体，内容全面，实用性强，通俗易懂，简单明了，使初学者能够全面了解和掌握中国厨艺的基础知识和基本技巧，使初学者不但“知其然”，而且“知其所以然”，能起到触类旁通、举一反三的效果。

<<自学菌菇笋菜肴制作>>

书籍目录

- 一、原料知识
- 二、干料涨发
- 三、用具、刀工与成形
 - (一) 用具
 - (二) 刀工
 - (三) 刀工成形
- 四、油温、火候与制作方法
 - (一) 油温
 - (二) 火候
 - (三) 制作方法
- 五、上浆挂糊与勾芡
 - (一) 上浆挂糊
 - (二) 勾芡
- 六、调味品与味型
 - (一) 常用调味品
 - (二) 常见味型
- 七、名菜肴精选
 - (一) 干笋类
-

<<自学菌菇笋菜肴制作>>

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>