

<<西餐技艺.3.肉类>>

图书基本信息

书名：<<西餐技艺.3.肉类>>

13位ISBN编号：9787535926487

10位ISBN编号：7535926487

出版时间：2001-1

出版时间：广东科技出版社

作者：赖特

译者：陈慈

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>

## <<西餐技艺.3.肉类>>

### 内容概要

本书是《西餐技艺》系列之一，是一本关于西方国家肉类的食谱。

全书介绍了计量换算表、选择牛肉和牛仔肉、准备牛肉和牛仔肉以便烹煮、快速烹煮牛肉和牛仔肉、用慢火烹煮牛肉和牛仔肉、泰式牛肉、选择羊肉、装饰菜盘等有关西方国家肉类的制作步骤、材料和方法。

法国著名的烹调学校里需要学到的任何东西，都可从本书中获得。

书中并配有精美的彩图。

全书内容丰富，图文并茂，通俗易懂。

是广大烹饪爱好者自学入门的参考资料

<<西餐技艺.3.肉类>>

书籍目录

- 1 计量换算表
- 2 选择牛肉和牛仔肉
- 3 准备牛肉和牛仔肉以便烹煮
- 4 快速烹煮牛肉和牛仔肉
- 5 用慢火烹煮牛肉和牛仔肉
- 6 泰式牛肉
- 7 选择羊肉
- 8 准备羊肉以便烹煮
- 9 烘烤和炖煮羊肉
- 10 装饰菜盘

<<西餐技艺.3.肉类>>

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>