

<<面条锅盔 川菜大师烹饪技术全书>>

图书基本信息

书名：<<面条锅盔 川菜大师烹饪技术全书>>

13位ISBN编号：9787536452060

10位ISBN编号：7536452063

出版时间：2003-7-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：黄家明

页数：169

字数：150000

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>

<<面条锅盔 川菜大师烹饪技术全书>>

内容概要

本书是1963年至1975年历经十余个年头编写而成的，由于资料是在特定地域、特定时期、特殊条件下编写而成的，所以它的问世有着重要的意义。

其一，四川富饶的川西平原有着著名的都江堰水利灌溉工程之便，江河纵横，水旱从人；气候宜人，四季分明、物产丰硕。

书中详载的各种烹饪原料、菜肴、饮食，就扎根在这块土地上。

其二，20世纪60年代时期，这四期厨师进修班的授课老师，不少人解放前多是四川各地行业身怀绝技的高手，他们的川菜技艺在国内外多次获奖，使行业受益匪浅。

其三，本书从内容到形式都摒弃了川菜派别和门类之争，广博众家之长，采川菜精髓，充分体现了该书内容所具有的兼收并蓄和包容。

其四，在21世纪的今天出版的这套全书，一是为适应社会不断发展的需求，二是川菜已经发展为中国第一大菜系，正是冲击和改变着世界的饮食习惯和格局；三是现在川菜图书品种上千，层出不穷，这套全书内容反璞归真，原汁原味，永不过时，将起到正川菜之本，清川菜之源，树川菜之旗，传川菜之技，扬川菜之魂的作用。

<<面条锅盔 川菜大师烹饪技术全书>>

作者简介

黄家明，1933年7月成都生。
1945年后革大毕业在成都市人办担任勤务员。
1952年随志愿军入朝，任文教、指导员。

1955年在桂林步校读书，后调入南京军事学院学演习师工作。
1960年在后在温江地区饮食服务公司担任饮食科长，主管厨师培训、进修、考核、劳务等工作。

<<面条锅盔 川菜大师烹饪技术全书>>

书籍目录

第一部分 面食 面食的基础面性 一、面粉的性质 二、面性的基础知识 (一)子面 (二)发面 (三)三生面 (四)烫面 (五)油水面 (六)酥面 面条的几种制法 一、手工面 二、坐杠面 三、机制面 面条品种 海味煨面 新津豆花面 红油素面 邛崃奶汤面 承酱面 红汤杂酱面 素椒杂酱面 素椒杂酱面 口蘑面 原汤炖鸡面 原蹄肘面 红烧牛肉面 红烧羊肉面 面食小吃品种 第二部分 米食 米食品种 附：米类的泡制 第三部分 锅盔 锅盔品种 其他

<<面条锅盔 川菜大师烹饪技术全书>>

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>