

<<川菜烹饪事典>>

图书基本信息

书名：<<川菜烹饪事典>>

13位ISBN编号：9787536467323

10位ISBN编号：753646732X

出版时间：2009-4

出版时间：四川科技出版社

作者：李新 主编

页数：574

字数：840000

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>

## <<川菜烹饪事典>>

### 内容概要

《川菜烹饪事典》是我国第一部全面介绍四川烹饪文化、饮食历史、烹调技艺和相关烹饪科学知识的工具书。

初版发行十余年来，以其丰富的烹饪史料、实用的烹调知识而深受广大烹饪工作者和烹饪爱好者的喜爱。

鉴于近年来川菜烹饪事业的迅猛发展和变化，为跟上时代前进的步伐，我们重新组织人员，对原书进行了修订，使之更好地满足广大读者对川菜烹饪技术及相关知识的需求。

《川菜烹饪事典》（修订版）扩大了知识容量，在实用性、史料性、可借鉴性上花了大量工夫；提高了知识的层次，增加了新知识、新内容；突出了知识的全面性、准确性和新颖性，力求反映川菜烹饪的基本概况和发展新貌。

修订版对于从事烹饪专业的技术人员、经营管理人员、教学工作者，可作为川菜烹饪的小百科全书，会给工作带来极大的方便。

其他各界人士也可从这部书中得到有益的知识：研究民俗的人可以从中查到四川的饮食民俗材料；研究历史的人可以从中找到四川饮食方物资料；从事文学艺术创作的人可以引证书中所收集的饮食诗赋、著述；旅游人员可以翻阅四川饮食的掌故轶闻，并得到四川名菜名点名师名店的可靠资料；对于省外、海外川籍人士，这部书也许会勾起他们的思乡之情，效张翰“思鲈”而作故乡之行。

<<川菜烹饪事典>>

书籍目录

第一编 烹饪文化 著述 诗文 方物 菜谱 社团·教育·活动 典故轶闻 名人第二编 名店名师 名店 名师第三编 烹饪原料 谷豆及制品 蔬菜及制品 畜肉及制品 禽蛋及制品 野味 水产及制品 果品及制品 调味品油脂 食疗原料 合品添加剂第四编 技术用语 烹饪一般 烹饪术语 原料加工 原料成形 刀工火候 粉芡汤汁 味与味型 烹制方法 装盘 造型 面点技术第五编 行业用语第六编 炊餐用具第七编 名菜名点第八编 营养卫生第九编 法规 规定 资料

<<川菜烹饪事典>>

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>