

<<快速入门当厨师>>

图书基本信息

书名：<<快速入门当厨师>>

13位ISBN编号：9787562439271

10位ISBN编号：7562439273

出版时间：2007-2

出版时间：重庆大学

作者：王惠华

页数：131

字数：98000

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>

<<快速入门当厨师>>

内容概要

本书简要介绍了在从事烹调过程中所用的基础知识，其中包括常见的专业术语、烹制法，以及味型等，让读者在操作时能加深理解。

主要介绍常见菜品的制作；介绍的原料以常见的海鲑、鸡、鸭、鱼、肉、时令蔬菜等为主；介绍了传统的川菜、粤菜、创新的重庆菜、江湖菜以及返璞归真的农家菜，满足消费者追求奇、新、异的消费心理。

<<快速入门当厨师>>

书籍目录

第一章 烹饪专用术语简介第二章 常用烹饪制法第三章 常用味型第四章 菜品制作 第一节 游水海鲜 第二节 淡水鱼、龟、鳖类 第三节 家禽类 第四节 家畜类 第五节 蛋、奶、山珍及豆制品 第六节 时蔬类参考文献

<<快速入门当厨师>>

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>