

<<中国南北名菜谱>>

图书基本信息

书名：<<中国南北名菜谱>>

13位ISBN编号：9787800222252

10位ISBN编号：780022225X

出版时间：1990-07

出版时间：金盾出版社

作者：中国人民解放军空军后勤部军需部 编

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>

<<中国南北名菜谱>>

内容概要

本书是介绍烹调技术的实用科技书，由空军后勤部军需部组织编写，并经全国最佳名厨和多位特级烹饪师详加校订。

书中详细介绍了烹调的基础知识和技法，具体传授了我国四大菜系近700种名菜的用料和烹调方法。

内容丰富多采，技法精纯可靠，具有较高的实用价值。

通过它，广大读者不仅可掌握系统的烹调知识，而且可以学会制作各种色、香、味、形、器俱佳的精美菜肴，为生活增添美的享受。

本书分两大部分：第一部分为“烹调基础知识与操作技术”，主要介绍各种原料的初步加工、各种刀工和烹调方法及食品雕刻常识等。

第二部分为“南北名菜谱”，包括江苏菜系、鲁菜系和川菜系。

可供广大炊事人员、伙食管理人员、饭店和餐馆经营者、美食家及烹饪爱好者学习参考，并可作为有关院校的专业教材。

<<中国南北名菜谱>>

书籍目录

第一部分：烹调基础知识与操作技术 绪论 第一章 烹调原料的初步加工 第一节 原料分类及加工原则 第二节 鲜活原料的初步加工 第三节 干货原料的涨发 第二章 刀工 第一节 工的作用 第二节 刀工的要求 第三节 刀法 第四节 原料形状 第五节 刀和墩的使用和保养 第三章 烹调基本知识 第一节 灶台用具 第二节 火候 第三节 原料的热处理 第四节 配菜 第五节 上浆、挂糊、勾芡 第六节 调味 第七节 勺工 第八节 盘 第四章 烹调方法 第一节 热菜的烹调方法 第二节 凉菜的烹调方法 第五章 食品雕刻常识 第一节 食品雕刻的刀具 第二节 食品雕刻的原料 第三节 食品雕刻的步骤 第四节 食品雕刻的种类 第五节 食品雕刻的刀法 第六节 雕刻成品的保管及应用 附：雕刻实例 第二部分：南北名菜谱 江苏菜系 畜肉类 禽蛋类 水产类 山珍海味类 甜菜类 其它类 粤菜系 畜内类 水产类 禽蛋类 山珍海味类 其它类 鲁菜系 畜内类 禽蛋类 水产类 山珍海味类 甜菜类 其它类 川菜系 畜内类 禽蛋类 水产类 野味、名类 甜菜菜 其它类 附：本书菜肴分类索引

<<中国南北名菜谱>>

章节摘录

插图

<<中国南北名菜谱>>

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>