

<<火候>>

图书基本信息

书名：<<火候>>

13位ISBN编号：9787806668801

10位ISBN编号：7806668802

出版时间：2006-10

作者：张仁庆

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>

<<火候>>

内容概要

评价某食物营养价值的高低，不仅要顾及烹饪原料自身所含营养成分，更重要的是看在其烹调加工的过程中，是否因为没有科学地掌握火候而使营养成分遭到破坏和流失，从而失去了原有的营养价值和风味特色。

本书用科学的方法向读者介绍了烧、烤、涮、烹、煎、炖、炸、蒸等烹调方法中的用火时间和火候的调节，即火候的运用。

此书以量化为标准，用准确的数据介绍了每种烹调技法的用火时间以及相关知识。

本书可作为烹饪工作者及家庭饮食生活的参考读物。

<<火候>>

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>