

<<厨师四大绝技>>

图书基本信息

书名：<<厨师四大绝技>>

13位ISBN编号：9787807391142

10位ISBN编号：7807391146

出版时间：2007-2

出版时间：中原农民出版社

作者：王国君,李顺发

页数：216

字数：190000

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>

<<厨师四大绝技>>

内容概要

中国烹饪一枝独秀，中餐美饌世界名扬，皆得益于厨师四人绝技。
刀功有“七十二”般变化，火候有“三十六计”兵法。
鲜料制备最佳，干货全靠涨发，汤出十二辰，菜曾味三分，绝矣！
本书就从刀功绝技、涨发绝技、制汤绝技、火功绝技等四大中国厨师绝技讲解中华烹饪技艺。

<<厨师四大绝技>>

书籍目录

引子第一章 刀功绝技 第一节 刀功基础知识 一、刀功的概念与作用 (一) 刀功的概念
(二) 刀功的作用 二、刀功的基本要求 第二节 刀法知识 一、刀法的概念及分类 二
、直刀法 (一) 切 (二) 剝、砸、刀鏊 (三) 砍(又称劈) 三、平刀法
(一) 平刀片 (二) 推刀片 (三) 拉刀片 (四) 推拉片 (五) 抖刀片
(六) 滚料片 四、斜刀法 五、刮刀法 第三节 原料成形 一、基本工艺形 (一
) 片 (二) 丝 (三) 条 (四) 段 (五) 块 (六) 丁、粒、末 二
、花刀工艺形 (一) 整形原料花刀 (二) 小型原料常用花刀第二章 涨发绝技 第一节
水发绝技 一、冷水发 (一) 浸发方法及实例 (二) 漂发方法及实例 二、热咏发
(一) 泡发方法及实例 (二) 煮焖发方法及实例 (三) 蒸发方法及实例 第二节
碱发绝技 一、熟发(碱面发) 二、生发(碱水发) 第三节 油发、盐发、火发绝技 一、
油发 二、盐发 三、火发 四、其他涨发第三章 制汤绝技第四章 火功绝技

<<厨师四大绝技>>

章节摘录

插图

<<厨师四大绝技>>

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>