<<广东菜巧作指导>>

图书基本信息

书名:<<广东菜巧作指导>>

13位ISBN编号:9787109047082

10位ISBN编号:7109047083

出版时间:1997-7-1

出版时间:中国农业出版社

作者:李刚

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

<<广东菜巧作指导>>

内容概要

丙容简介

《广东菜巧作指导》是面向从业厨师、烹饪专业的师生,以及广东菜爱好者的一本技艺指导书。 显而易见,它在技术知识 内容和操作技巧方面远比一般菜谱精湛而翔实得多,指导性的作用更为突出。

本书根据广东菜的特点和风格,比较规范地按成菜标准、初步加工、原料成形、配菜组合和烹调成菜的工艺程序,展示了各款广东菜的成菜方法、要领提示和诀窍,并对每种菜式作了举一反三的提示,力图准确、全面地表达烹调全过程。

全书融入了作者多年悉心从事烹饪研究、教学和实际操作的成果与经验,供同行朋友们参考。

<<广东菜巧作指导>>

书籍目录

凉菜篇

- 1甜酸泡菜
- 2 蜜味卤豆
- 3玻珀桃仁
- 4 蜜汁叉烧
- 5 桂花香肠
- 6 脆皮大肠
- 7蜜千层峰(猪耳朵)
- 8 五彩酿猪肚
- 9潮州冻肉

.

热菜篇

- 1 威化肉粒
- 2椒子肉丝
- 3 鲜笋炒肉片
- 4核桃肉丁
- 5糖醋咕噜肉
- 6 什锦猪肚丝
- 7油泡爽肚
- 8 椒盐排骨
- 9咖喱牛肉

.....

<<广东菜巧作指导>>

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