第一图书网, tushu007.com

<<候镬篇-粤厨宝典>>

图书基本信息

书名：<<候镬篇-粤厨宝典>>

13位ISBN编号：9787536234642

10位ISBN编号：7536234643

出版时间：2006-12

出版时间：岭南美术出版社

作者：潘英俊

页数：471

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

第一图书网, tushu007.com

<<候镬篇-粤厨宝典>>

内容概要

粤厨技艺创美食天地；宝典文章承岭表精华。

百年以来，粤菜烹饪突飞猛进，传食在广州之美事，成岭南文化之奇葩。

二三百年前，江浙一带有以《随园食单》为代表的烹饪书籍，这些典籍至今指导着人们对饮食、烹饪的理解。

今天，粤菜的派头更胜当年，但林林总总的图书大都切肯綮是编辑出版这套富有岭南特色的叫《粤厨宝典》的丛书有了历史的责任。

《粤厨宝典》以一个大系列集独具特色的配方和制作，为酒楼食肆的厨师、配菜师以及广大的烹饪爱好者提供可资引用的范式。

《粤厨宝典》分《候镬篇》《砧板篇》《味部篇》《食材篇》《点心篇》《菜肴篇》《宴会篇》《厨园篇》等册。

《候镬篇》以粤菜厨房候镬配方为重心，着重罗列适合候镬制作的酱汁配方、材料发制等相关知识。

以继续发扬粤菜精髓的基础上，吸收别派饮食的新作风、新风格、新概念，是发展粤菜技艺的必由之路。

《粤厨宝典》丛书可以增广见闻，并供烹饪工作者及烹饪爱好者在实践中参考。

第一图书网, tushu007.com

<<候镬篇-粤厨宝典>>

书籍目录

前言厨艺七十二技楼面佐料录厨房沽清表目录候镬篇汁酱章南洋咖喱汁咖喱香叶姜黄镬与锅淮阳咖喱酱八角印尼咖喱汁南姜越南咖喱汁印度咖喱汁沙姜石栗印度马萨拉酱野胡椒桂皮附：印度嘎拉姆马萨拉肉果丁香泰式咖喱汁青柠檬泰国红咖喱罗勒与金不换泰国青咖喱白咖喱焙、熯、烘星洲咖喱汁葡国汁……卤水章浓汤章涨发章攻略章名词章主题索引后记

第一图书网, tushu007.com

<<候镬篇-粤厨宝典>>

编辑推荐

以一个大系列集独具特色的配方和制作，为酒楼食肆的厨师、配菜师以及广大的烹饪爱好者提供可资引用的范式。

《候镬篇》以粤菜厨房候镬配方为重心，着重罗列适合候镬制作的酱汁配方、材料发制等相关知识。

第一图书网, tushu007.com

<<候镬篇-粤厨宝典>>

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