

<<家常大锅菜技法>>

图书基本信息

书名：<<家常大锅菜技法>>

13位ISBN编号：9787538420135

10位ISBN编号：7538420134

出版时间：2000-01-01

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张胜文编

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>

<<家常大锅菜技法>>

内容概要

烹调技术，源远流长。

众多的烹调技法是源于古老的大锅烹饪，后经人们编撰、总结、归纳，完善于炒勺之中。

在改革开放的今天，烹饪原料相当丰富，时代呼唤烹调技术，民众需要调剂饮食。

本书在别于烹饪理论书籍的深奥，还区分于烹饪专业菜谱的直白。

本书分三部分：第一部分是“大锅菜基础知识”；第二部分是“大锅菜烹调方法”；第三部分是“大锅菜操作技巧”。

大家既可以从中任选某篇领略，又可以系统通读。

不论怎样，您每看完一篇，都会有某种释然欣慰的感觉。

本书语言通俗，是家庭主妇和烹饪爱好者的良好读物，又是烹饪专业技术人员的忠实朋友。

<<家常大锅菜技法>>

书籍目录

大锅菜基础知识 选料 加工 洗涤 刀工 配料 挂糊 上浆 过油 煸炒 油煎 出水 水煮 汽蒸 走红 制汤 添汤 投料 调味 用火 炒糖 翻锅 勾芡 装盘 核算大锅菜烹调方法 凉菜烹调方法 一、冷制凉吃类 1.拌 2.炆 3.腌 4.腊 二、热制凉吃类 热菜烹调方法 一、油熟类 1.炸 2.烹 3.熘 4.爆 5.炒 6.煎 7.贴 8.焗 二、水熟类 1.煮 2.熬 3.烩 4.炖 5.氽 6.煨 三、汽熟类 1.蒸 2.扣 3.扒 4.* 四、混合熟类 1.烧 2.焖 3.扒 4.* 五、甜制类 1.拔丝 2.挂霜 3.冰霜 4.蜜制凉菜烹调方法热菜烹调方法大锅菜操作技巧巧用余浆炒糖色干稀干总相宜小火徐徐烧茄子敞锅烧汤速炖鱼炆菜挤汗味道好温油酒烹花生米质嫩火慢要撇汤大锅过油讲程序低温慢火红焖肉余汤炖菜味道醇等等

<<家常大锅菜技法>>

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>