

<<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

内容简介

《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 琥珀桃仁
- 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 糖醋咕嚕肉
- 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>