第一图书网, tushu007.com

<<山东菜巧作指导>>

图书基本信息

书名：<<山东菜巧作指导>>

13位ISBN编号：9787109047105

10位ISBN编号：7109047105

出版时间：1997-9-1

出版时间：中国农业出版社

作者：李 刚

页数：243

字数：228000

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

内容概要

《山东菜巧作指导》是面向从业厨师、烹饪专业的师生以及山东菜爱好者的一本技巧指导书。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。

本书根据山东菜的特点和风格，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，展示了各款山东菜的成菜方法、要领提示和诀窍，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，供朋友们参考。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

凉菜类 1、三丝黄瓜卷 2、炝黄瓜皮 3、姜汁扁豆 4、酒醉冬笋 5、虾籽冬笋 6、焖猴头蘑 7、糖醋素排骨 8、滑炝肉丝 9、芝麻肉丝 10、五香肉干 11、蛋皮肉卷 12、叉烧肉 13、风桂花通脊肉 14、水晶肘子 15、罗汉肚 16、酱牛肉 17、面酱拌牛舌 18、拌鸡丝 19、麻辣鸡块 20、水晶鸭 21、茅台鸭卷 22、五香鸭子 23、茄汁鸭块 24、葱辣鸭块 25、红花鸭子 26、芥茉鸭掌 27、五香鱼 28、葱椒鱼条 29、紫菜虾卷 30、麻酱三鲜热菜篇 1、滑炒肉片 2、滑溜肉片 3、番茄肉片 4、焦溜肉片 5、糖醋肉片 6、花棍里脊 7、炒碧桃里脊 8、炒腰果里脊 9、挂霜酥肉 10、炒木樨肉 11、滑炒肉丝 12、芫爆肉丝 13、炒肉丝拉皮 14、樱桃肉 15、炸芝麻肉条 16、炸板肉 17、番茄腰柳 18、红烧丸子 19、清氽丸子 20、南煎丸子 21、山东蒸丸 22、干靠肉条 23、冰糖肘子 24、九转肥肠 25、爆炒腰花 26、溜肝尖 …… 附一：厨艺用语注释附二：山东菜的特点

第一图书网, tushu007.com

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