第一图书网, tushu007.com

<<蔬菜水果加工刀法>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜水果加工刀法>>

13位ISBN编号：9787212030308

10位ISBN编号：7212030309

出版时间：2007-3

出版时间：安徽人民

作者：喻成清主编

页数：95

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

<<蔬菜水果加工刀法>>

内容概要

《蔬菜水果：加工刀法》从烹饪实际应用的角度，科学全面地介绍了蔬菜及瓜果类食材的分类特点、初加工原则及常见果蔬的加工刀法实例。
全书由烹饪专家现场演示，图解技法，简便易懂，既有专业性，又具实际应用价值。
全书内容精华：◎蔬菜类食材的分类特点 ◎蔬菜的初加工刀工原则 ◎水果类食材的分类特点 ◎水果的初加工刀工原则 ◎近六十种常见蔬菜的加工刀法实例 ◎十种常见水果的加工刀法实例 一半是佳肴佳珍馐，一半是刀工气派。

作者简介

喻成清，资深食品雕刻师、中式烹饪技师、中国烹饪协会会员、烹饪技能考评员。
作者从事烹饪工作多年，先后在北京、广州多家星级酒店担任食品雕刻师及烹饪技师，并在多家烹饪技术培训学校及旅游院校担任食雕讲师，作者现任职于广州花园酒店担任餐饮美工及食品雕刻师。
作者曾多次创作大型宴会展台接待国家领导人及国内外知名人士，并在广州国际美食节及国际烹饪大赛中多次获奖，受到各界的好评。
作者曾得到食雕名师肖强先生的不吝赐教，并结合多年的食雕经验，逐渐形成了自己的食雕特点。
作者2005年创办“阿清厨艺创作室”，为多家酒店设计展台及食雕作品，并培训出了一大批专业食雕人才。
其作品曾被多家报刊、杂志、电视台报道，曾出版个人专著《食雕精选花鸟集》及《基础围边盘饰应用》丛书，该书已被选为中级烹饪培训教材。

第一图书网, tushu007.com

<<蔬菜水果加工刀法>>

书籍目录

PART 1　蔬菜类食材的国工刀法技巧　一　蔬菜的分类　二　蔬菜的初加工刀工原则　三　常见蔬菜的初加工刀法实例　白菜　白灵菇　菠菜　菜心　包菜　草菇　小葱　大葱　四季豆　大芥菜　冬瓜　豌豆　豆芽　豆腐　老豆腐　玉子豆腐　豆腐干　豆腐皮　鸡腿菇　红薯　红菜薹　胡萝卜　白萝卜　红皮萝卜　西兰花　蒲瓜　淮山药　芥菜　茭笋　节瓜　百合　金针菇　韭菜花　韭黄　苦瓜　辣椒　柿子椒　芦笋　马蹄　南瓜　莲藕　口蘑　平菇　茄子　西芹　生姜　黄瓜　丝瓜　青蒜　大蒜　大芥兰　土豆　莴笋　鲜香菇　洋葱　芋头　云南小瓜　竹笋　榨菜PART 2　水果类食材的加工刀法技巧　一　水果的分类　二　水果的初加工刀工原则　三　常见水果的初加工刀法实例　波萝　水龙果　地瓜　芒果　木瓜　苹果　西瓜　西红柿　香瓜　香蕉

章节摘录

插图

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