

<<西菜烹饪大全>>

图书基本信息

书名：<<西菜烹饪大全>>

13位ISBN编号：9787506262439

10位ISBN编号：7506262436

出版时间：2004-1

出版时间：世界图书出版公司

作者：麦志城

页数：238

字数：150000

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>

<<西菜烹饪大全>>

内容概要

本书内介绍的以正统的西菜烹制技巧和食谱为主，但亦分析了创新菜式的做法及其利弊，以启发读者深入认识西菜的变化。

为帮助西厨扎实的打好基础，本书先清晰解说西菜的各种烹饪技法和用具，阐释六十多种汁酱的特色和演变，然后才分门别类逐个菜式详细介绍，有利读者对西菜进行深入的理解。书后并附有中英对照的西菜用语，方便查阅。

<<西菜烹饪大全>>

作者简介

麦志城，著名厨师，具数十年烹饪经验，在多间酒店长期工作，并担任香港黄克竞工业学院酒店学系的烹饪导师及英国约克郡里兹市中国厨艺学院总行政主任之职。曾远赴瑞士等多个国家及中国内地进行讲课，广受欢迎。对中西菜式的烹制和美化均极具心得，是香港食雕精艺社的创

<<西菜烹饪大全>>

书籍目录

出版说明代序写在前面基础篇 西菜烹饪基本法 浸 蒸 烩 炒 扣 烧烤 烘焙 扒 炸 纸包 汤的制作 上汤 (STOCK) 的认识 清汤 冻汤 肉汤 海鲜汤 菜肉汤 菜汤 忌廉汤 茸汤 其他 汁酱的制作菜式篇 头盘 沙律 主菜 蔬菜 蛋 淀粉食品附录 西菜用语中英对照 度量衡的换算

<<西菜烹饪大全>>

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>