

<<名厨亲传>>

图书基本信息

书名：<<名厨亲传>>

13位ISBN编号：9787510037917

10位ISBN编号：7510037913

出版时间：2011-10

出版时间：陈伟 世界图书出版公司 (2011-10出版)

作者：陈伟

页数：168

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>

<<名厨亲传>>

内容概要

从事饮食行业逾三十年，担任香港多家著名食肆的烧腊部主管，也曾亲自主理食肆及烧腊工场，对烧腊卤熏食品及酒店经营之道认识甚深。
他凭借多年经验，先后获邀在香港和中国内地多个地区做技艺示范。
工作之余他还在香港数间家政中心担任导师，专门传授烧烤卤熏的技艺。

<<名厨亲传>>

书籍目录

烧烤卤熏简述认识食材特色，倒出美味佳肴家禽类猪猪的品种及其特点猪的部位及其用途猪的烧烤卤熏食谱化皮乳猪烧金猪日式烧腩仔宫廷酱爆骨香辣酱烧猪颈肉白切猪肘川辣猪肘话梅猪手花莲卤肉镇江肴肉冰梅猪软骨鲍汁猪仔脚煲沙姜猪仔脚煲柱侯猪仔脚煲鱼香茄子火腩煲虾酱豆腐火腩煲柱侯荔芋猪耳煲七彩猪耳丝川辣爽耳丝泰式脆耳丝鸡鸡的品种及其特点鸡的部位及其用途鸡的烧烤卤熏食谱茶皇熏鸡瓦煲酱油鸡秘制盐香鸡石榴烧鸡玉露鲍汁鸡木桶污糟鸡川辣口水鸡瑞士鸡中翅生煎盐□鸡翅七味鸡软骨鸭鸭的品种及其特点鸭的部位及其用途鸭的烧烤卤熏食谱烧鸭京烧琵琶鸭家乡稻草鸭广西柠檬鸭堂剪妙龄鸭沙爹烧鸭香芒烟鸭胸鱼香茄子鸭舌煲鹅鹅的品种及其特点鹅的部位及其用途鹅的烧烤卤熏食谱鲜果鹅片咖喱烧鹅鸽鸽子的品种及其特点不同生长时期鸽子的用途鸽子的烧烤卤熏食谱瓦煲香茅鸽乳香烧顶鸽脆炸BB鸽酱油王乳鸽小食、凉菜与打冷香港打冷概况小食、凉菜食谱七彩海蜇丝冰梅肉松冻豆腐金蒜银鱼豆芽蟹柳海带丝XO酱贡菜豆干丝三菇素鹅七味素金柱琥珀核桃盐焗枝豆话梅苹果香辣榨菜片凉拌土豆丝蒜香手拍黄瓜泰酱青瓜粒蜜汁烧蟠龙玉带盐烧秋刀鱼鲍汁墨鱼仔泰汁鲜果八爪鱼沙姜八爪鱼开年春茗意头菜风生水起齐齐捞一本万利人人发打冷菜食谱卤水鹅卤鹅肠卤水猪大肠卤水红肠卤水生肠卤水墨鱼卤水三宝潮州三宝潮州j东蟹潮州打冷大眼鸡冷乌头鱼咸菜煮门鳝脆香带鱼煎封沙尖鱼明炉烧竹筒鱼椒盐濑尿虾豉椒炒花甲豉椒炒田螺潮州煎蚝烙阿陈炒蚬肉普宁豆酱鸡大芥菜煮猪肚排骨笋条妓猪肉烤酱烧汁烩羊扒辣酱牛筋腩麻香牛筋j东夫妻肺片韭菜猪血黄豆芽煮豆泡

<<名厨亲传>>

编辑推荐

资深大厨亲自传授60多款烧味和卤味的制作心得！

专业技术指导，详细图解揭开做烧味的秘诀！

专题介绍常用食材，全方位认识烧烤卤熏！

陈伟编写的《名厨亲传(烧烤卤熏)》告诉你厨房新丁直升殿堂式大勺的秘诀！

《名厨亲传(烧烤卤熏)》只做经典菜，拒绝多而全！

<<名厨亲传>>

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>