第一图书网, tushu007.com

<<西餐技艺.6.家禽和蛋>>

图书基本信息

书名：<<西餐技艺.6.家禽和蛋>>

13位ISBN编号：9787535926500

10位ISBN编号：7535926509

出版时间：2001-01-01

出版时间：广东科学技术出版社

作者：杰妮．赖特 艾里克．特耶

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

<<西餐技艺.6.家禽和蛋>>

内容概要

本书是《西餐技艺》系列之一，是一本关于西方国家家禽和禽蛋的食谱。
全书介绍了计量换算表、选择禽类、做肉煮的清汤、选择和使用禽蛋、煎蛋饼、做蛋奶酥干酪、香草和香料的使用、选择和使用禽蛋、做东方烤鸭等有关西方国家家禽和禽蛋的制作步骤、材料和方法。
法国著名的烹调学校里需要学到的任何东西，都可从本书中获得。
书中并配有精美的彩图。
全书内容丰富，图文并茂，通俗易懂。
是广大烹饪爱好者自学入门的参考资料

第一图书网, tushu007.com

<<西餐技艺.6.家禽和蛋>>

书籍目录

1 计量换算表
2 选择禽类
3 准备原只禽鸟
4 肢解切割禽鸟
5 把禽鸟肉切片
6 做五香肉包
7 巴氏烤鹌鹑
8 烘烤禽鸟
9 装饰菜盘
10 做东方烤鸭
11 煎炸禽鸟肉
12 做水煮禽鸟肉
13 扒烧或烧烤禽鸟肉
14 用焙锅烹煮或原盅炖
15 做陶罐装食品和肉泥

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