第一图书网, tushu007.com

<<传世川菜>>

图书基本信息

书名：<<传世川菜>>

13位ISBN编号：9787536452053

10位ISBN编号：7536452055

出版时间：2003-7-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：黄家明

页数：250

字数：250000

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

本书堪称川菜之大集成者，可为传世川菜。
本书是1963年至1975年历经十余个年头编写而成。
期间，通过举办四期共约500人的厨师进修班，组织行业老师傅讲授课程，编写大量教材等，经过反复实践、修改、验证，并查阅了大量文献，最后撰写成了供内部学习的名为《烹饪》的资料。
这套资料在内部印行后，引起轰动。
在21世纪的今天，本书内容返璞归真，原汁原味，更是弥足珍贵。

作者简介

黄家明，1933年7月成都生。
1949年后革大毕业在成都市入委市长办担任勤务员。
1952年随志愿军人朝，任文教、指导员。
1955年在桂林步较读书，后调入南京军事院演习师工作。
1960年后在温江地区饮食服务公司进任饮食科长，主管厨师培训、进修、考核、劳务等工作。
1984年在成

书籍目录

上篇 一 猪肉类 旱蒸香辣回锅肉 韭黄肉丝 番茄肉片 甜椒肉丝 什邡肝片 青椒肉丝 菊花里脊 银芽肉丝 抄手肉片 菜花肉片 温江碎滑肉 鲜熘里脊 脆桃肉片 枝花肚头 麻辣肉片 新津肥肉 香糟肉 板栗烧肉 冰糠肘子 陈皮烧肉 珍珠肥肠 家常脑花 干烧豆瓣肘子 杏仁烧肉 葱烧肚子条 黄焖酥肉 桃仁肉丝 芝麻肉丝 五香排骨 椒盐肝卷 油熏猪肉 糖醋排骨 软炸斑指 软炸腰饼 糯米圆子 四鲜肉脯 五香蒸肉 煳辣双脆 家常香肠 腌酱肉 味精香肠 烟熏卤肉 椿芽白肉 红油耳丝 猪头桂花冻 绿豆冻肘 酥白肉汤 四上麦穗 红油川肚 松花蹄筋 三鲜锅巴 桂花蹄筋 二 禽蛋类 三 牛羊兔类 四 水产类 五 蔬菜类 六 甜菜类 七 山珍海味类下篇 素菜类 附 名词术语解释 一、原材料方面 二、刀工方面 三、烹调方面

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