第一图书网, tushu007.com

<<川菜厨艺大全>>

图书基本信息

书名：<<川菜厨艺大全>>

13位ISBN编号：9787536687127

10位ISBN编号：7536687125

出版时间：2007-4

出版时间：重庆出版社

作者：邓开荣等

页数：612

字数：585000

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

内容概要

全书包罗了川菜烹饪原料选购与加工、配菜技巧、刀工与火候、烹饪技巧、调味方法，及菜肴装盘造型等内容，结合菜例着重介绍新原料、新烹制法、新潮调味技术与新式酱料的运用。
原创数十篇文章综合分析烹饪关键与诀窍。
此外，还介绍了川菜创新的方法、筵席设计、厨房管理等知识，收录了读者较关注的怎样承包厨房、怎样跳槽等新颖热点问题。

书籍目录

一、菜系知识二、烹饪选料与原料加工三、刀工与配菜四、川菜的味与调味料五、粉糊芡汤六、火候与烹制法七、川菜味型与新潮味八、酱料、味汁与调味油九、热菜造型十、冷菜与食雕知识十一、菜品创新与菜单设计十二、筵席知识十三、烹饪营养与卫生十四、厨房管理

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