第一图书网, tushu007.com

<<中国香港菜制作高手>>

图书基本信息

书名：<<中国香港菜制作高手>>

13位ISBN编号：9787538416800

10位ISBN编号：7538416803

出版时间：2004-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：大阪厨师专科学校编

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

<<中国香港菜制作高手>>

内容概要

中国菜式花款众多，享誉全球。
位处中国南大门的香港，更有「世界美食之都」和「食在香港」的美誉。

香港的粤菜在调味、割烹方面都仍然保留传统的优点，但取材多样化，装盆较为精细着意，烹调手法博采各大菜系以及外国菜式所长，融汇变化，适合现今潮流和国际人士口味，形成独树一帜的风格和特色，对于世界各地的中菜馆都有很大的影响。
过往在外地开设的粤式餐馆，菜式离不开咕噜肉、炒杂碎，难登大雅之堂，但随着港式粤菜推展到世界各地，内中不少别具特色的菜式已广被中外老饕所接受，成为有代表性的中国名菜。
许多人都希望学懂有关制法和了解个中烹调秘窍。
如此则家庭读者在增添谈助之余更能于宴客场合一显身手；至于对饮食业行内人士来说，学晓了就更有一技旁身的益处。

厨师要把一道菜真正做得出色，实在并不容易。
即使简单到如炒牛肉之微，如果刀工、腌味掌握不好，都难有理想的效果。
这里面便牵涉到包括候镬的掌镬技术，调味和上杂的火候以及打芡的上粉技巧等多工种是否纯熟的问题。
事实上，职业厨师在食肆厨房中舞刀弄铲与家庭主妇在家中小厨房弄制菜式完全是两回事。
市面上有许多家庭烹饪的参考书，大众传媒也不时播出有关节目，但是去指导职业厨师特别是新进者迅速提高专业水平的较有份量的书籍却极为少见，这未免不是一件憾事。

吉林科技出版社和香港万里机构合作出版了面对饮食业行内人士的「专业烹饪丛书」系列，可算是填补了这方面的空白。
以《香港中菜制作图解》为例，全书用图解方式详细地介绍了几十个经过考验并证明是受欢迎的新派粤菜的制作技术，鲍参翅肚、竹笙、火腿和上汤的浸发技巧亦有述及。
资料翔实丰富，对业内人士提高专业水平极有裨益。

这本书的作者是日本一间厨师专科学校中国菜系的教授，对于烹饪理论和实践都有相当造诣，后来更亲自到香港，跟随顶尖儿的名师实地在厨房工作一段颇长时间。
理论和实践相结合，再加上用图解方式把材料和制作过程清晰描述，使这本书成为不可多得的参考读物。

第一图书网, tushu007.com

<<中国香港菜制作高手>>

书籍目录

出版说明
代序
彩色图片
香港中菜烹制方法
红烧鲍翅
蟹爪扒鱼翅
金银炒生翅
蟹黄竹笙酿官燕
金银吉品鲍鱼
XO酱炒鲜鲍
翠贝献金龙
咸蛋荔茸扇贝球
菜*炒?闼?
古法清蒸鱼
上汤焗龙虾
玻璃虾球
百花酿油条
蜜煎鲜蚝
蒜茸蒸生蚝

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