第一图书网, tushu007.com

<<中餐厨房里的刺身>>

图书基本信息

书名：<<中餐厨房里的刺身>>

13位ISBN编号：9787542730077

10位ISBN编号：754273007X

出版时间：2005-1

出版时间：第1版 (2005年1月1日)

作者：邵建华

页数：138

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

<<中餐厨房里的刺身>>

内容概要

本书作者邵建华，高级经济师。
现任《饭店》杂志副总编辑，上海市烹饪技师、高级技师考评评委，上海两所大学烹饪系的客座教授。
作者厨师出生，曾在烹饪学校任教10年，大学毕业后调任新亚集团培训部负责全上海高级厨师的培训和考核工作。
本书借鉴了许多日本现代刺身料理的精华，并将其与中国的实际有机的融合在一起，是中国化了的刺身。
本书包括理论和实际操作两部分。
理论部分详细讲解刺身的流派、选料、刀法、造型规律、分析操作要领；实际操作部分是精选100个左右刺身实例，拍成照片，力求让读者一看就懂，一学就会，一会就能用。
本书在编写过程中，特别注意了洋为中用的问题，并没有将日本现成的刺身料理照搬照抄，而是根据中餐馆的实际情况安排内容，原料是中国的，调料是中国的，格调也是中国的，是完全能在中餐馆里供应的。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

邵建华，高级经济师。
现任《饭店》杂志社副总编辑；上海市烹饪技师、高级技师考评评委、上海市两所大学烹饪系客座教授。
作者厨师出身，曾在烹饪学校任教10年，大学毕业后调新亚集团培训部负责全上海高级厨师的培训和考核工作。
上世纪80年代开始烹饪研究，出版烹饪专著28本，

第一图书网, tushu007.com

<<中餐厨房里的刺身>>

书籍目录

前言第一部分　秀色可餐的刺身　一、刺身的来历　　二、刺身的特点　三、刺身的吃法　四、刺身制作的注意事项第二部分　刺身的选料　一、三文鱼及鱼籽　二、金枪鱼　三、鲷鱼　四、比目鱼　五、鲳鱼　六、带鱼　七、老虎鱼　八、青衣　九、*鱼　十、针鱼　十一、青花鱼　十二、鲈鱼　十三、八爪鱼　十四、墨鱼　十五、鱿鱼　十六、龙虾　十七、甜虾　十八、对虾　　十九、象拔蚌　二十、北极贝　二十一、生蚝　二十二、海螺　二十三、鲜带子　二十四、贻贝　二十五、文蛤　二十六、鲍鱼　二十七、多罗波蟹　二十八、海参　二十九、海胆　三十、神户牛肉　三十一、海带　三十二、裙带菜　三十三、魔芋　三十四、紫苏　三十五、柠檬　三十六、姜　三十七、萝卜　三十八、黄瓜　三十九、生菜　四十、大葱　四十一、大葱　四十二、刺身的饰料第三部分　刺身的調味料　一、绿芥末　二、鱼生酱油　三、几种日式刺身調味料介绍　四、几种中式复合調料配方第四部分　刺身原料的初加工及成型刀法　一、刺身原料的初加工　二、刺身原料的成型刀法第五部分　刺身的装盘和造型方法第六部分　中餐厨房里的刺身

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