

<<火候>>

图书基本信息

书名：<<火候>>

13位ISBN编号：9787806553688

10位ISBN编号：7806553681

出版时间：2002-08-01

出版时间：广州出版社

作者：伍福生

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>

<<火候>>

内容概要

《火候》共分六章，从临灶、传热、原料、热菜、名菜、肉菜等六个方面论述其与火候的关系，力图做到理论与实例相结合。

本书适合于有志于提高自己技艺的厨师以及家庭初学者阅读。

在《火候》的编写过程中，我们参考了海内外大量的烹调书籍中有关火候的章节，在此一并向这些书籍的作者致谢。

在我国大陆。

至今还没有一本较系统的《火候》书籍，我们在这里进行了一些尝试，欢迎大家批评指正。

<<火候>>

书籍目录

第一章

临灶与火候

第一节厨房的设备

第二节厨房的工具

一. 烹调工具的种类

二. 餐具的种类

第三节厨房的分工

第四节出品的流程

<<火候>>

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>