

<<妙廚師烹飪技藝>>

图书基本信息

书名：<<妙廚師烹飪技藝>>

13位ISBN编号：9789578773134

10位ISBN编号：9578773137

出版时间：1998年6月15日

出版时间：孩子王

作者：魯欽甫

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>

<<妙廚師烹飪技藝>>

內容概要

孔子曾說過：「食不正則不食」，所以自古以來中國菜非常執著於切功。
本書作者為大陸國家特級廚師，蘇州市職工技術考核評委，具二十餘年從事烹飪工作的豐富經驗。
現為蘇州飯店廚師長。

烹飪技藝入門 孔子曾說過：「食不正則不食」，所以自古以來中國菜非常執著於切功。
食材往往配合菜色切成大快或細絲狀，才能讓火候平均，油與調味料才容易入味，嚐起來才會更鮮美

。 火候基本上分為文火（小火）與武火（大火），熟悉火候控制，就是製作中國菜的第一個竅門。
一道糖醋里肌肉，如果豬肉片沒有炸得入味就算再沾任何佐料，也吃不出美味來。

<<妙廚師烹飪技藝>>

作者簡介

本書作者為大陸國家特級廚師，蘇州市職工技術考核評委，具二十餘年從事烹飪工作的豐富經驗。
現為蘇州飯店廚師長。

作者簡介 魯欽甫 為大陸國家特級廚師，蘇州市職工技術考核評委，具二十餘年從事烹飪工作的豐富經驗。

現為蘇州飯店廚師長。

<<妙廚師烹飪技藝>>

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>