

<<烹饪调味配方大全（下册）>>

图书基本信息

书名：<<烹饪调味配方大全（下册）>>

13位ISBN编号：9787122108395

10位ISBN编号：7122108392

出版时间：2011-7

出版时间：化学工业

作者：雷东

页数：1369

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>

## <<烹饪调味配方大全（下册）>>

### 内容概要

由雷东编著的本书为《烹饪调味配方大全》的下册，将不同味型的调料配方以“主味调料”和“辅味调料”的形式进行复合，形成“单一复合味型”、“双复合味型”以及“多复合味型”的上千种可以灵活变化的调味品。

根据调味品味道的清淡浓烈程度，划分其类别。

《烹饪调味配方大全（下册）》包括味道浓厚、多滋的双复合味调味品，分为“异香金属篇”、“豉酱腐乳篇”、“酱鲜咖喱篇”、“多香复合篇”、“百味中国篇”5篇。

味道较为清淡、鲜醇，及浅辛辣、重辛辣的调味品，在上册分“本味花香篇”、“叶香植脂篇”、“乳脂糟酒篇”、“葱姜蒜香篇”、“芥辣椒椒篇”5篇讲述。

## <<烹饪调味配方大全（下册）>>

### 作者简介

雷东(曾用名闫东), 出生于北京, 1985年参加工作。

中国烹饪协会会员, 北京烹饪协会会员, 北京西餐业协会外国风味餐饮专业委员会委员, 国际烹饪联合会理事, 中国药膳研究会理事, 国际烹饪名师, 中国烹饪大师, 北京烹饪大师; 北京天伦王朝饭店高级烹调师, 国家高级营养配餐师, 国家高级烹饪技师, 商务部全国饭店业国家级评委, 法国国际厨皇美食蓝带奖章获得者。

曾在《中国烹饪》、《中国食品》、《餐饮世界》、《四川烹饪》、《快乐厨房》等知名烹饪专业杂志上发表论文数十篇; 在《中国经济日报》、《中国食品》、《快乐厨房》等报刊上登载有名人专访; 并出版有《烹饪调味秘方800例》等专著。

先后在全国及国际大赛上获得特金奖、金奖、银奖等奖项。

已被《北京烹饪大师》、《中国餐饮界百名精英集锦》收入名录。

<<烹饪调味配方大全(下册)>>

书籍目录

- 第六部分 异香金属篇
- 第七部分 豉酱腐乳篇
- 第八部分 酱鲜咖喱篇
- 第九部分 多香复合篇
- 第十部分 百味中国篇

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>