

<<厨师手册>>

图书基本信息

书名：<<厨师手册>>

13位ISBN编号：9787307032767

10位ISBN编号：7307032767

出版时间：2001-9-1

出版时间：武汉大学出版社

作者：孙炼,潘东潮,李继强

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>

<<厨师手册>>

内容概要

本书由原料篇、原料加工篇、调制篇、火候篇、菜肴篇、筵席篇组成，对有代表性的烹饪原料、原料加工方法、烹饪技法、筵席设计以通俗的语言加以解释。

同时，本书还收录了部分有代表性的菜肴，对其制作工艺及操作要领进行了详尽的解释。

<<厨师手册>>

书籍目录

前言

一、原料篇

1 粮食类

.....

二、原料加工篇

1 常用刀法

.....

三、调制篇

1 味

.....

四、火候篇

1 火候

.....

五、菜肴篇

1 家畜类

.....

六、筵席篇

1 筵席

.....

参考书目

附录：油温表

<<厨师手册>>

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>