

<<刀功肉食篇>>

图书基本信息

书名：<<刀功肉食篇>>

13位ISBN编号：9787501947027

10位ISBN编号：7501947023

出版时间：2005-1-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李吉川

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>

<<刀功肉食篇>>

内容概要

本书不仅内容丰富，而且可读性强，雅俗共赏，这对广大读者在短期内了解并掌握刀功和蔬果切雕技法提供了很大方便。

如果厨师朋友阅读此书后能够喜欢并有所收获，作者的努力也就值得了。

<<刀功肉食篇>>

书籍目录

正确握刀方式常用刀工技法肉材篇 鸡丁 鸡腿 鸡胸 鸡丝 布袋鸡(去骨架、净肉) 布袋鸡(只去骨架) 羊肉片 羊排 剥鸭(分解) 剥鸭(去骨) 剁烤鸭 剥鸭、剥鸭胸肉、切片 剁鹅肉 猪肉丝 猪肉片 猪排 肉馅 猪肉块 猪肉片2 板油 猪肚 牛肉片 牛肉丝 牛肉丁 牛腩块 牛柳 牛肉末 牛小排 牛肉丸1 牛肉丸2 牛排 牛肉饼 牛肉蓉鱼类篇 鱼翅 鲍鱼 黄鱼 鲳鱼 罗非鱼 石斑鱼 草鱼1 草鱼2 鲑鱼 鳕鱼 鲷鱼附录 食材酱腌法 鱼肉片 猪肉丝 牛肉片 鸡肉丝 鸡肉丁 鸭肉片 整虾 虾仁

<<刀功肉食篇>>

章节摘录

插图

<<刀功肉食篇>>

媒体关注与评论

书评很高兴能够看到台湾优秀同行的作品集结成书，更难得的是这本书不炫技、不卖弄，而是踏踏实实地立足于为厨师朋友带来切实有效的技术指导，行文朴素、易学易懂，是一套难得的工具书。

——王胜武 实用！

实在！

平实的文字注释，生动的步骤图解，是一套值得专业厨师和烹饪爱好者珍藏的好书！

本书的一大特点是从常用食材入手，以食材为提纲，这更为厨师朋友在实际操作中提供了很大的方便。

——张刚 本套书选取的都是应用面很广、实际操作性很强的教学安全，由易到难，循序渐进，无论对于厨师朋友还是餐饮经营者来说，学会之后能够马上应用到餐馆酒楼的大小宴会中去，确实是一套物有所值的参考书。

——陈书伟

<<刀功肉食篇>>

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>