第一图书网, tushu007.com

<<名师川菜厨艺百问>>

图书基本信息

书名：<<名师川菜厨艺百问>>

13位ISBN编号：9787501948284

10位ISBN编号：7501948283

出版时间：2005-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：刘自华

页数：377

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

第一图书网, tushu007.com

<<名师川菜厨艺百问>>

内容概要

麻辣是川菜独有之特色，更为喜食川菜人们所津津乐道。
但怎样调制才称得上是真正川菜之麻辣，怎样才能通过川菜的制作达到最佳的麻辣效果，它应是每一位专司川菜制作厨师应必备的常识和应掌握的烹饪技巧。

有些川菜制作出来，业内人士品尝之后认为是“外行之作”，为什么会产生这样的效果呢？
实践告诉我们，根本原因就在于我们有些川菜厨师技能功力不到家，风味菜肴制作的火候还不够。

这个“火候”包括原料的选择、刀工的成形、味汁的勾兑、火工的实施等诸多方面。
笔才是学做川菜三十余年，总结出了一整套切实可行的操作常识和烹饪技巧，在本书中仅就深受人们喜爱、声名显赫的川菜名馔的技术性问题作了较为详尽且又极具个性化的阐述，一改大多数菜谱写作方式，而是采取一种全新的视角，并非简单地教你去做菜，而是引导你去领悟风味菜肴制作之真谛。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

刘自华，国家特级烹调技师。
师从著名川菜大师陈松如。
集数十年做川菜之经验，先后在国内出版了《怎样当厨师长》、《川菜烹饪指南》等几十部专业书籍和《川菜烹调技艺》录像带。

在德国出版《正宗中国菜》大型食谱，由溥杰先生题写书名，获法兰克福书展优秀奖，先后在芬兰、瑞典转版发行。

在中国香港出版《辣到跳》，中国台湾出版《辣味美食》菜谱，并被《烹调知识》杂志聘为特约撰稿人。

第一图书网, tushu007.com

<<名师川菜厨艺百问>>

书籍目录

1 麻婆豆腐中的15个为什么2 鱼香肉丝中的13个为什么3 回锅肉中的12个为什么4 生爆盐煎肉中的6个为什么5 宫保鸡丁中的12个为什么6 水煮牛肉中的13个为什么7 干煸牛肉丝中的11个为什么8 家常绍子海参中的11个为什么9 灯笼鸭子中的11个为什么10 陈皮牛肉中的10个为什么11 小笼蒸牛肉中的8个为什么12 鱼香鸭方中的8个为什么13 鱼香茄子中的7个为什么14 川椒炝黄瓜中的7个为什么15 家常牛冲中的9个为什么16 家常豆腐中的7个为什么17 鱼香大虾中的12个为什么18 干烧大虾中的12个为什么19 鱼香网油虾卷中的13个为什么20 网油灯笼鸡中的13个为什么21 干煸鳝鱼丝中的8个为什么22 大蒜烧黄鳝中的8个为什么23 干烧鱼中的12个为什么24 家常豆腐鱼中的7个为什么25 糊辣姜汁鱼中的9个为什么26 怪味仔鸡中的6个为什么27 麻辣泥鳅中的9个为什么28 红油牛肚梁中的8个为什么29 家常牛筋中的7个为什么30 宫保腰花中的8个为什么31 家常鱿鱼方中的8个为什么32 家常黄酒煨中的7个为什么鸡33 宫保牛蛙腿中的7个为什么34 钟水饺中的7个为什么35 夫妻肺片中的6个为什么36 灯影牛肉中的10个为什么37 麻辣牛肉丝中的9个为什么38 毛肚火锅中的8个为什么39 清炖牛肉汤中的9个为什么40 担担面中的7个为什么41 四川凉面中的8个为什么42 宋嫂面中的7个为什么

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

名师经验毫不保留，烹饪诀窍全部传授。

第一图书网, tushu007.com

<<名师川菜厨艺百问>>

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