

<<大厨私房秘诀258招>>

图书基本信息

书名：<<大厨私房秘诀258招>>

13位ISBN编号：9787538151053

10位ISBN编号：7538151052

出版时间：2007-6

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：蔡万利

页数：104

字数：100000

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>

## <<大厨私房秘诀258招>>

### 内容概要

本书具体介绍了：基础切——各种刀法和切法共40招、正确切——肉类、海鲜、蔬菜、蛋和豆腐等食材的各式切法共98招、聪明切让料理更成功——各式料理适合的切法及诀窍共56招、创意切——24种别出心裁的小创意，让料理更加分、应用菜肴——详细示范40道美味佳肴的制作方法等。

<<大厨私房秘诀258招>>

书籍目录

Part 1 基本切 18种厨房必备的基本工具及用法 砧板 片刀 玲剃刀 西餐刀(水果刀)  
小尖刀 正确持刀法 波浪刀 挖球器 夸刨刀 剪刀 鱼鳞刀 刨丝刀 静切蛋  
器 雕刻刀 压模 刨片器 磨刀棒 磨刀器 磨刀石 正确磨刀法(4种) 刀具的  
选购与保养 14种基本切法 切条 切块 切滚刀块 切大丁 切小 切菱形片 切  
蝴蝶片 切厚片 切薄片 切丝 切末 挖空 挖球 切花 7种基本刀法 平刀  
法 推刀法 拉刀法 斜刀法 直刀法 滚刀法 直刀剃Part2 正确切 牛、羊 猪  
鸡、鸭、鹅 头足类 贝螺类 蟹类 花菜类 调味菜类 叶菜类 根茎菜类 果菜类 豆类 杂粮  
类 菇蕈类Part3 聪明切让料理更成功 肉类 海鲜 蔬菜 豆腐 蛋Part4 创意切让料理更加分

<<大厨私房秘诀258招>>

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>