

<<粤菜烹调工艺.下册>>

图书基本信息

书名：<<粤菜烹调工艺.下册>>

13位ISBN编号：9787810822473

10位ISBN编号：7810822470

出版时间：2004-2-1

出版时间：清华大学出版社,北京交通大学出版社

作者：严金明

页数：156

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>

## <<粤菜烹调工艺.下册>>

### 内容概要

本册着重讲解传统与现代流行的粤菜酱汁芡汤配方秘诀，探讨形成香港海派新菜和广东精华肴馔核心技艺的原因，讲述穗港大厨们怎样巧妙地调制、运用各式新颖复合调味品烹调出美味佳肴，从而极大地丰富了粤菜饮食文化的宝藏。

学习本册可以让读者领悟各式酱料、味汁、芡液、汤卤和料头的配比、运用等方面的知识，能很好地掌握港派新式粤菜的制作诀窍，提高自己的烹调技术水平，形成个人独特的烹饪风格。

<<粤菜烹调工艺.下册>>

书籍目录

第1章 酱料基础知识1.1 酱料的烹饪学意义1.1.1 酱料的含义1.1.2 酱料的烹饪功能1.1.3 酱料的分类及特色1.2 酱料的配制第2章 叶汁的烹饪学意义2.1 味汁的烹饪学意义2.1.1 味汁的作用2.1.2 味汁的分类2.1.3 汁的应用2.2 味汁的配制第3章 芡液基础知识3.1 常见的芡液3.1.1 芡液的烹饪学意义3.1.2 芡液的作用3.1.3 芡液分类3.1.4 芡液的技术要求3.2 芡液的调制第4章 汤卤基础知识4.1 常见的汤和卤4.1.1 汤的烹饪学意义4.1.2 卤水的烹饪学意义4.2 汤卤的制法4.2.1 奇妙的汤4.2.2 特别的卤第5章 新潮实用菜例5.1 港式常见料头5.2 菜肴烹制程序后记参考文献

<<粤菜烹调工艺.下册>>

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>