

《自学畜类菜肴制作》

书籍信息

版次：1

页数：387

字数：314000

印刷时间：2003年02月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787533132453

编辑推荐

这类书籍大多只是粗略地介绍一些菜肴的简单制作，兼及少量的基础知识和基本制作方法，只能让初学者处于“知其然，而不知其所以然”的混沌状态，很难让初学者全面系统地掌握菜肴的制作技艺。为了满足初学者的需要，按照秩序渐进的原则，我们组织了一批多年从事厨师培训、特二级厨师等编写了这套《无师自通学厨艺系列》丛书（7种）：《自学海洋菜肴制作》、《自学淡水菜肴制作》、《自学瓜果蔬菜菜肴制作》、《自学畜类菜肴制作》、《自学禽蛋菜肴制作》、《自学豆类菜肴制作》、《自学菌菇笋菜菜肴制作》。

内容简介

本书融原料知识、干料涨发、用具、刀工、刀工成形、油温、火候、制作方法、上浆挂糊、勾芡、调味品、味型、制汤、菜肴命名和全国各地不同风味的经典菜谱为一体，内容全面，实用性强，通俗易懂，简单明了，使初学者能够全面了解和掌握中国厨艺的基础知识和基本技巧，使初学者不但“知其然”，而且“知其所以然”，能起到触类旁通、举一反三的效果。

目录

（一）原料

猪
民猪
约克夏猪
上海白猪
巴克夏猪
长白猪
克米洛夫猪
金华猪
荣昌猪
陆川猪
哈白猪
蹄筋
干肉皮
牛
黄牛
水牛

牦牛
羊
绵羊
山羊
福海大尾羊
蒙古羊
哈萨克羊
麻羊
细毛羊
狗
猫
兔
狸
鹿
鹿茸
鹿尾
鹿筋
鹿鞭
驼峰
驼蹄
火腿
腊肉
猪的分档
猪血脖
猪鹰嘴
猪哈力巴肉
猪五花肉
猪通脊
猪里脊
猪三岔
猪臀尖
猪拳头肉
猪底板肉
猪黄瓜肉
猪腰窝
猪罗脊肉
猪肘子
猪大肠
猪肥肠
猪肚
猪肚仁
猪小肠

猪血
猪肝
猪头
猪肺
猪心
猪腰子
牛的分档
牛脖子
牛短脑
牛上脑
牛哈力巴
牛腱子
牛胸口
牛肋条
牛弓扣
牛外脊
牛里脊
牛榔头肉
牛膈窝
牛底板

.....

二、干料涨发

三、用具、刀工与成形

四、油温、火候与制作方法

五、上浆挂糊与勾芡

六、调味品与味型

七、名菜肴精选

附录

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)