

山东菜巧作指导



[山东菜巧作指导_下载链接1](#)

著者:李 刚

出版者:中国农业出版社

出版时间:1997-9-1

装帧:精装(无盘)

isbn:9787109047105

内容简介

《山东菜巧作指导》是面向从业厨师、烹饪专业的师生以及山东菜爱好者的一本技艺指导书。显而易见，它在技术知识内容和操作技巧方面远比一般菜谱精湛而翔实得多，指导性的作用更为突出。

本书根据山东菜的特点和风格，比较规范地按成菜标准、初步加工、原料成形、配菜组合和烹调成菜的工艺程序，展示了

各款山东菜的成菜方法、要领提示和诀窍，对每种菜式作了举一反三的提示，力图准确、全面地表达烹调全过程。

全书融入了作者多年悉心从事烹饪研究、教学和实际操作
的成果与经验，供朋友们参考。

作者介绍:

- 目录: 凉菜篇
- 1 三丝黄瓜卷
 - 2 炆黄瓜皮
 - 3 姜汁扁豆
 - 4 酒醉冬笋
 - 5 虾籽冬笋
 - 6 焖猴头蘑
 - 7 糖醋素排骨
 - 8 滑炆肉丝
 - 9 芝麻肉丝
 - 10 五香肉干
-

- 热菜篇
- 1 滑炒肉片
 - 2 滑溜肉片
 - 3 番茄肉片
 - 4 焦溜肉片
 - 5 糖醋肉片
 - 6 花棍里脊
 - 7 炒碧桃里脊
 - 8 炒腰果里脊
 - 9 挂霜酥肉
 - 10 炒木樨肉
-

. (收起)

[山东菜巧作指导_下载链接1](#)

标签

评论

[山东菜巧作指导_下载链接1](#)

书评

[山东菜巧作指导_下载链接1](#)