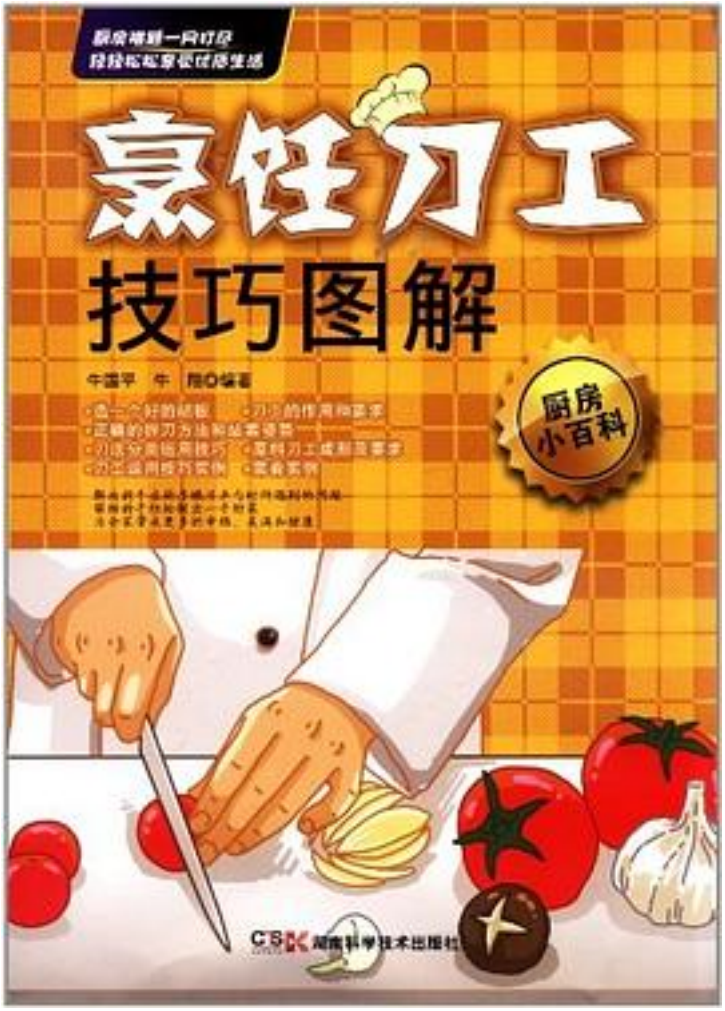
烹饪刀工技巧图解



烹饪刀工技巧图解_下载链接1_

著者:

出版者:

出版时间:2012-5

装帧:

isbn:9787535771261

《烹饪刀工技巧图解》共分七篇。第一篇为刀具与砧板，介绍了刀具与砧板的选购与养

护；第二篇是刀工的四大作用和五大要求；第三篇介绍了正确握刀方法和站案姿势；第四篇是刀法分类及运行技巧，介绍了每一种刀法的方法和运行时的技巧；第五篇为原料刀工后的形状及要求，介绍了原料刀工后成形的大小、厚薄要求；第六篇为刀工运用实例技巧，介绍了原料刀工成形时的100多种技巧，包括水产、禽畜、蔬菜和其他等四类常见的原料，每一种均以通俗易懂的文字配上操作简图加以说明，使读者一目了然，可应用自如、刀下生花；第七篇介绍了20种凸显刀工的菜肴，以供读者参考。此书特别适合家庭厨房参考使用，也可作为在校烹饪专业学生和初学烹调工作者的学习资料。

作者介绍:

目录:

烹饪刀工技巧图解_下载链接1_

标签

烹饪

kkkkjl

饮食

工具书

epub

评论

图片多，但拍摄质量差。叙述部分繁冗累赘。不实用的一本书。

卢图借 1306看 http://book.douban.com/review/7647522/

洗案板用碱，磨刀用盐水，菜刀去味用火烧或者姜擦，肉越细软越要顺着纹理横切牛肉竖切鸡的理论来源，切鱿鱼横刀斜縱刀直，切豆腐串和切牛丸的方法。。。

大量重复，可读性低，很简单的事情分的细细的。不过片鱼去骨的技巧还是有用的。

烹饪刀工技巧图解_下载链接1_

书评

作者估计是厨师吧，所以干货还是有的，只是这图拍的实在是让人看不下去。入厨房半年多，我以为烹饪主要就是食材、调味和火候。食材好，其实有时候根本就用不上太多技巧，譬如海鲜清蒸一下即可。但有些食材如何改刀，到底是切片还是切丝，配合其他食材一起，不同的形状便会影响...

脱离可口可乐健健康康快乐健健康康脱离可口可乐健健康康快乐健健康康jjjjjjjjjjwwpwpwgwgwwgwgwgwgwiwiwgwgwwgwgwwgwpwpmwpwgwgwgwgmpwpwpwpwwwwwwwwwwwwwwwwwtttttgwwgwgwgwgwgwpwpwgwgwgwgwgwgwgwgwgwgwgwwgpwwgwgwgwgwgwgwgwgwgwgwgwgwgwgwg

---
烹饪刀工技巧图解_下载链接1_