

烧腊大全



[烧腊大全_下载链接1](#)

著者:王鼎

出版者:

出版时间:2012-9

装帧:

isbn:9787122140043

《时尚新厨房:烧腊大全》由知名烧腊大师根据20多年的厨艺实践编写而成。内容以烧

烤和腊味为主，按照食材分类收录了100道地道的广式烧腊。从炉具的选择、工具的使用、烤鸭常见的技法、如何令烧肉的皮更佳酥脆、广式烧鹅的技法，到每个蘸料的配方等基础知识都毫不吝啬地向您详细说明。

每一款成品做法详细，步骤图精美、清晰，均以色、香、味形俱全为制作标准。菜式丰富，兼收各家之长；图文并茂，通俗易懂，又不失专业性，以猪类、鹅类、鸭类等细分，方便读者的查询，是烹饪爱好者的首选佳作。

作者介绍:

目录:

[烧腊大全 下载链接1](#)

标签

烤鸭

1

烧猪

11

WQ

企业

评论

熏卤 烧腊都看完

为以后发展

[烧腊大全_下载链接1](#)

书评

[烧腊大全_下载链接1](#)