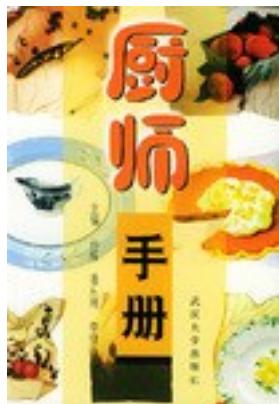


# 厨师手册



[厨师手册 下载链接1](#)

著者:孙炼

出版者:武汉大学出版社

出版时间:2001-9-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787307032767

本书由原料篇、原料加工篇、调制篇、火候篇、菜肴篇、筵席篇组成，对有代表性的烹饪原料、原料加工方法、烹饪技法、筵席设计以通俗的语言加以解释。同时，本书还收录了部分有代表性的菜肴，对其制作工艺及操作要领进行了详尽的解释。

作者介绍:

目录: 前言

一、原料篇

1 粮食类

.....

二、原料加工篇

1 常用刀法

.....

三、调制篇

1 味

.....  
四、火候篇

1 火候

.....

五、菜肴篇

1 家畜类

.....

六、筵席篇

1 筵席

.....

参考书目

附录：油温表

• • • • • (收起)

[厨师手册](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[厨师手册](#) [下载链接1](#)

书评

[厨师手册](#) [下载链接1](#)