

蒸菜



[蒸菜_下载链接1](#)

著者:卢仁成

出版者:

出版时间:2005-1

装帧:

isbn:9787536456594

蒸菜是利用水蒸汽的热力使食物成熟的一种烹制方法。既能用于菜肴、食品的烹制，又

能用于干货原料的涨发，半成品的加热、定型。蒸制的菜肴，受热均匀，所以有原味不变、形整的特点，适用范围非常广泛。蒸菜的技术关键是，要能根据原料的性能和菜肴的要求，正确使用火候，确定蒸汽的大小、蒸制时间的长短。蒸菜既是一种简单易行、容易掌握的烹制方法，又是一种技术要求较高，需要丰富实践经验的烹制方法。

作者介绍:

目录:

[蒸菜_下载链接1](#)

标签

食

评论

[蒸菜_下载链接1](#)

书评

[蒸菜_下载链接1](#)