

名师川菜厨艺百问



[名师川菜厨艺百问_下载链接1](#)

著者:刘自华

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2005-6

装帧:简装本

isbn:9787501948284

麻辣是川菜独有之特色，更为喜食川菜人们所津津乐道。但怎样调制才称得上是真正川菜之麻辣，怎样才能通过川菜的制作达到最佳的麻辣效果，它应是每一位专司川菜制作厨师应必备的常识和应掌握的烹饪技巧。

有些川菜制作出来，业内人士品尝之后认为是“外行之作”，为什么会产生这样的效果呢？实践告诉我们，根本原因就在于我们有些川菜厨师技能功力不到家，风味菜肴制作的火候还不够。

这个“火候”包括原料的选择、刀工的成形、味汁的勾兑、火工的实施等诸多方面。笔者是学做川菜三十余年，总结出了一整套切实可行的操作常识和烹饪技巧，在本书中仅就深受人们喜爱、声名显赫的川菜名馐的技术性问题作了较为详尽且又极具个性化的阐述，一改大多数菜谱写作方式，而是采取一种全新的视角，并非简单地教你去做菜，而是引导你去领悟风味菜肴制作之真谛。

作者介绍:

目录:

[名师川菜厨艺百问_下载链接1](#)

标签

食

厨艺计划

评论

请配合《大师的菜》阅读。还有这本书的行文真的是有够直白…

[名师川菜厨艺百问_下载链接1](#)

书评

[名师川菜厨艺百问_下载链接1](#)