

中式烹调技能训练



[中式烹调技能训练 下载链接1](#)

著者:许成

出版者:中国劳动社会保障出版社

出版时间:2002-5

装帧:

isbn:9787504534088

训练一 炸

1-1清炸

清炸鹌鹑脯

清炸核桃腰

1-2干炸

椒盐鳝背

干炸黄鱼

1-3软炸

软炸口蘑

软炸鸡腰

1-4酥炸

香酥鸭

酥炸羊排

1-5包炸

纸包三鲜

纸包明虾

1-6香炸

麻香鱼片

面包猪排

1-7油浸

油浸鱼脯

三色贝串

1-8脆炸

脆皮银鱼

脆皮鲜奶

1-9油淋

油淋仔鸡

油泼银芽

1-10松炸

高丽鱼条

夹沙香蕉

训练二炒

2-1生炒

生炒鳝丝

蒜茸豆苗

2-2熟炒

软兜长鱼

回锅肉

2-3清炒

清炒虾仁

清炒蟹粉

2-4滑炒

银芽鸡丝

蚝油牛柳

2-5抓炒

抓炒腰花

抓炒鱼片

2-15软炒

炒鲜奶

芙蓉冬瓜泥

2-7爆炒

爆炒鳝花

爆炒鱿鱼

2-8煸炒

干煸牛肉丝

煸炒四季豆

训练三 熘

3-1脆熘

糖醋鲤鱼

菊花里脊

3-2滑熘

滑熘鱼丝

五彩鸭球

3-3软熘

鸡粥鱼肚

五柳鳊鱼

3-4糟熘

糟熘三白

糟熘鲈鱼球

训练四 爆

4-1油爆

油爆肚仁

油爆乌花

4-2芡爆

芡爆散丹

芡爆里脊

4-3酱爆

酱爆牛蛙

酱爆鸭条

4-4葱爆

葱爆羊肉

葱爆心花

汤爆

.....

训练五 煎

训练六 贴

训练七 ■

训练八 烹

训练九 烧

训练十 扒

训练十一 焖

训练十二 ■

训练十三 烤

训练十四 炖

训练十五 蒸

训练十六 烩

训练十七 煨

训练十八 氽

训练十九 煮

训练二十 涮

训练二十一 挂霜

训练二十二 蜜汁

训练二十三 拔丝

训练二十四 拌

训练二十五 炆

训练二十六 腌渍

训练二十七 卤

训练二十八 酱

- 训练二十九 冻
- 训练三十 酥
- 训练三十一 熏
- 训练三十二 醉
- 训练三十三 糟
- 训练三十四 焗

作者介绍:

目录:

[中式烹调技能训练_下载链接1](#)

标签

评论

[中式烹调技能训练_下载链接1](#)

书评

[中式烹调技能训练_下载链接1](#)