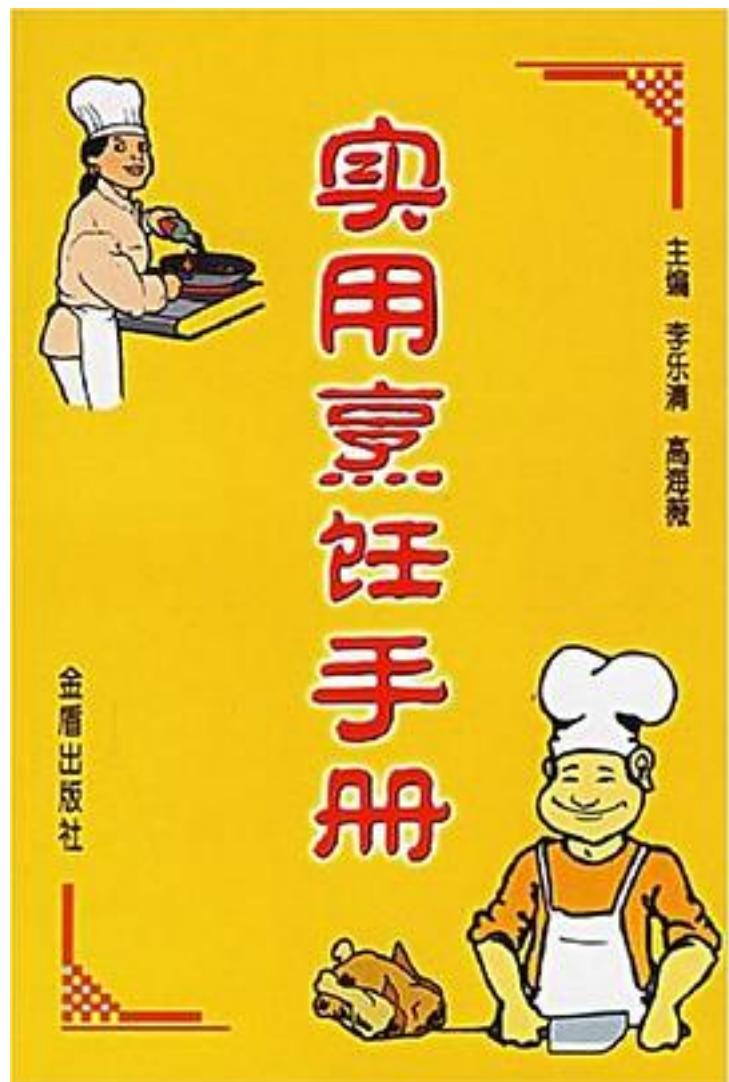


实用烹饪手册



[实用烹饪手册 下载链接1](#)

著者:李乐清

出版者:金盾

出版时间:2005-3

装帧:简裝本

isbn:9787508237213

本书主要介绍中国菜肴的烹调技术，内容丰富多彩，既有当今厨师的实践经验，也有专业人士对烹调难题的释疑之作，还有一些烹调大师的绝招，汇总了基本的烹调技术。按照成菜规律，全书分为用料加工篇、调料运用篇、烹调技法篇和名菜制作篇等四大部分。书中每一节均以顺口溜的形式冠以标题，概括内容，画龙点睛，以便读者理解和掌握。

本书条理清楚，易懂好学，集科学性、理论性、实用性于一体，可操作性强，有关烹调的基本知识均可在书中查到，既可作为广大厨师可靠的参考读物，也可供一般家庭及烹饪爱好者阅读使用。

作者介绍：

目录：

[实用烹饪手册 下载链接1](#)

标签

实用烹饪手册

Cooking

评论

作者：普通、2；装帧开本手感：普通开本、3；画面图像清晰度：图片是红色的、3；
印刷字体：清楚、3；内容：还行、3；厚度：适中、3；
价格：适中、3；总体一般，看看

横切牛羊，斜切猪，鸡肉还得顺着来 广东菜：不问鸟兽虫蛇，无不食之

[实用烹饪手册 下载链接1](#)

书评

*刀工 原料整齐划一，清爽利落 横切牛羊，斜切猪，鸡肉还得顺着来
切：直切、推切、滚刀 *配菜：软配软、脆配脆 异色配 *调味： 1.
对于鸡、鸭、鱼、新鲜蔬菜自身有鲜味的，轻拌 2.
对于牛羊有腥味的，投以糖、醋葱等 *原料的初步处理 1. 出水 a. 冷水锅：去味、去...

[实用烹饪手册 下载链接1](#)