

# 火候



[火候\\_下载链接1](#)

著者:张仁庆

出版者:

出版时间:2006-10

装帧:

isbn:9787806668801

评价某食物营养价值的高低，不仅要顾及烹饪原料自身所含营养成分，更重要的是看在其烹调加工的过程中，是否因为没有科学地掌握火候而使营养成分遭到破坏和流失，从而失去了原有的营养价值和风味特色。

本书用科学的方法向读者介绍了烧、烤、涮、烹、煎、炖、炸、蒸等烹调方法中的用火时间和火候的调节，即火候的运用。此书以量化为标准，用准确的数据介绍了每种烹调技法的用火时间以及相关知识。本书可作为烹饪工作者及家庭饮食生活的参考读物。

作者介绍:

目录:

[火候\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[火候\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[火候\\_下载链接1](#)