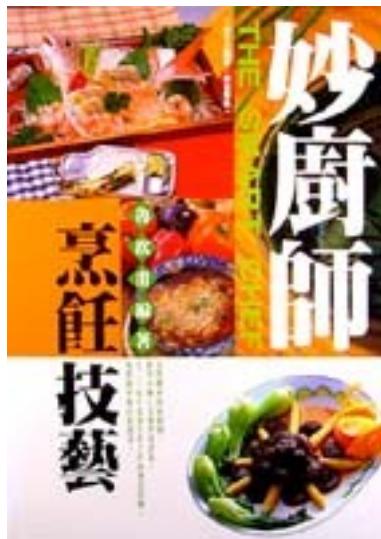


# 妙廚師烹飪技藝



[妙廚師烹飪技藝 下载链接1](#)

著者:魯欽甫

出版者:孩子王

出版时间:1998年6月15日

装帧:32

isbn:9789578773134

孔子曾說過：「食不正則不食」，所以自古以來中國菜非常執著於切功。本書作者為大陸國家特級廚師，蘇州市職工技術考核評委，具二十餘年從事烹飪工作的豐富經驗。現為蘇州飯店廚師長。

## 烹飪技藝入門

孔子曾說過：「食不正則不食」，所以自古以來中國菜非常執著於切功。食材往往配合菜色切成大快或細絲狀，才能讓火候平均，油與調味料才容易入味，嚐起來才會更鮮美。

火候基本上分為文火（小火）與武火（大火），熟悉火候控制，就是製作中國菜的第一個竅門。一道糖醋里肌肉，如果豬肉片沒有炸得入味就算再沾任何佐料，也吃不出美味來。

作者介绍:

本書作者為大陸國家特級廚師，蘇州市職工技術考核評委，具二十餘年從事烹飪工作的豐富經驗。現為蘇州飯店廚師長。作者簡介 魯欽甫  
為大陸國家特級廚師，蘇州市職工技術考核評委，具二十餘年從事烹飪工作的豐富經驗。現為蘇州飯店廚師長。

目录:

[妙廚師烹飪技藝](#) [下载链接1](#)

标签

妙廚師烹飪技藝

评论

---

[妙廚師烹飪技藝](#) [下载链接1](#)

书评

---

[妙廚師烹飪技藝](#) [下载链接1](#)