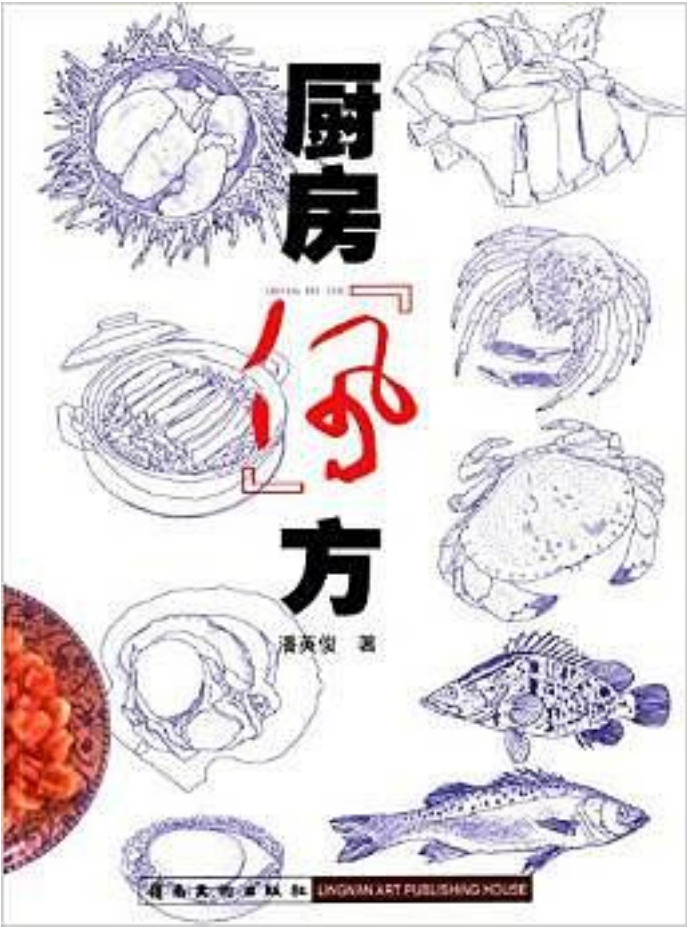


厨房"佩"方



[厨房"佩"方_下载链接1](#)

著者:潘英俊

出版者:岭南美术出版社

出版时间:2014-12-1

装帧:平装

isbn:9787536248045

作者介绍:

目录: 导语
第一章
概念认定
概念前身
食品思维
第二章
腌制概史
第三章
味觉认知
口腔认知
质感概念
切裁与质感
第四章
质地与质感
质感内涵
第五章
食品添加剂知识
食盐的作用
二次加热
糖的知识
硼砂的滥用
食用碱的知识
特丽素的知识
嫩肉粉的知识
蛋清的知识
淀粉的知识
食用胶的知识
第六章
猪的品种
牛的品种
羊的品种
家禽的品种
水产的品种
肉类分割
第七章
烹饪与质感
烹饪方法
第八章
腌制与质感
腌制方法
附：广东腊味的制作方法
附：金华火腿的制作方法
附：腌制料发明专利
附：腌制方法发明专利
附：腌制配方发明专利
附：卤制工艺发明专利
附：熬汤工艺发明专利
主题索引
后记
• • • • • ([收起](#))

[厨房"佩"方_下载链接1](#)

标签

厨艺

评论

从“质感”的角度系统的阐述烹饪的奥义，兼具东西方视野，除了在咬文嚼字方面过于啰嗦外，几乎完美。

屠龙刀

[厨房"佩"方_下载链接1](#)

书评

[厨房"佩"方_下载链接1](#)