

川菜烹调技术（上）



[川菜烹调技术（上） 下载链接1](#)

著者:马素繁 编

出版者:

出版时间:2009-5

装帧:

isbn:9787540850456

《川菜烹调技术(上)》讲述了：蔬菜类原料，洗涤不够，则不能除去有害物质；而洗涤浸泡过度，则色衰、质损、形败，特别是可能使某些水溶性维生素大量损失。涨发鱿鱼，既要涨发透，做到不残存碱味，又不能涨发过度，以尽量减少营养素的损失。刀工该粗则粗，该细则细；该厚则厚，该薄则薄；该大则大，该小则小；该长则长，该短则短。配菜应相得益彰，不互相排斥。火力宜旺则旺，宜小则小。油温宜高则高，宜低则低。调味更要恰到好处，做到咸而不咸，淡而不薄，甘而不浓，酸而不酷，辛而不烈，使之层次分明，各具一格。其他如糊、浆、芡的施用等，均有章可循，掌握适度。

作者介绍:

目录:

[川菜烹调技术（上）](#) [下载链接1](#)

标签

食谱

食

菜谱

理论

评论

被出版说明里面那句「由于本书已出版多年，作者马素繁、罗长松、赵伟琛老师已相继谢世。」，这本我从头到尾认真看了一遍做了笔记，那天腾到电脑上，谢谢这些作者们。还有就是在这本上的最后附录里面介绍餐厅的日常工作与分工，出现了钩炉灰、捡二炭、搬运炭渣等，我觉得是现在的编辑特意留下来的。

[川菜烹调技术（上）](#) [下载链接1](#)

书评

[川菜烹调技术（上）](#) [下载链接1](#)