

粤厨宝典



[粤厨宝典 下载链接1](#)

著者:潘英俊

出版者:岭南美术出版社

出版时间:2011-4

装帧:

isbn:9787536244450

《粤厨宝典:厨园篇》内容简介：粤厨技艺创美食天地；宝典文章承岭表精华。百年以来，粤菜烹饪突飞猛进，传食在广州之美事，成岭南文化之奇葩。二三百年前，江浙一

带有以《随园食单》为代表的烹饪书籍，这些典籍至今指导着人们对饮食、烹饪的理解。今天。粤菜的派头更胜当年，但林林总总的图书大都难切肯綮，于是编辑出版这套富有岭南特色的叫《粤厨宝典》的丛书有了历史的责任。

潘英俊的《粤厨宝典》以一个大系列集独具特色的配方和制作，为酒楼食肆的厨师、配菜师以及广大的烹饪爱好者提供可资引用的范式。

《粤厨宝典》分《候镬篇》《砧板篇》《味部篇》《食材篇》《点心篇》《菜肴篇》《宴会篇》《厨园篇》等册。

《砧板篇》着重介绍水烹法、火烹法、汽烹法、油烹法、气烹法中的火候等相关知识的运用。

在继续发扬粤菜精髓的基础上，吸收别派饮食的新作风、新风格、新概念，是发展粤菜技艺的必由之路。《粤厨宝典》丛书可以增广见闻。并供烹饪工作者及烹饪爱好者在实践中参考。

作者介绍:

目录:

[粤厨宝典 下载链接1](#)

标签

美食

烹饪理论

粤厨宝典

饮食

生活

吃

评论

介绍粤式厨房的烹饪技艺，有理有据。只不过看得晕头转向。

[粤厨宝典_下载链接1_](#)

书评

[粤厨宝典_下载链接1_](#)