

主编 李乐清 高海薇

实用烹饪手册



金盾出版社

责任编辑：安家坦

封面设计：赵小云

专职厨师的好帮手

烹饪培训的好教材

家庭主妇的好老师



内容丰富/技法实用/易学好记

ISBN 7-5082-3721-8



9 787508 237213 >



ISBN 7-5082-3721-8

TS · 432 定价: 29.00 元

实用烹饪手册

主 编	李 乐 清	高 海 薇		
编 著	李 雨 林	高 海 薇	罗 永 通	李 凯
	王 国 春	魏 学 刚	李 小 洋	贺 刚
	丁 红 声	王 东 成	王 其 胜	
摄 影	李 凯	李 德 金		

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

本书主要介绍中国菜肴的烹调技术,内容丰富多样,既有当今厨师的实践经验,也有专业人士对烹调难题的释疑之作,还有一些烹调大师的绝招,汇总了基本的烹调技术。按照成菜规律,全书分为用料加工篇、调料运用篇、烹调技法篇和名菜制作篇等四大部分。书中每一节均以顺口溜的形式冠以标题,概括内容,画龙点睛,以便读者理解和掌握。

本书条理清楚,易懂好学,集科学性、理论性、实用性于一体,可操作性强,有关烹调的基本知识均可在书中查到,既可作为广大厨师可靠的参考读物,也可供一般家庭及烹饪爱好者阅读使用。

图书在版编目(CIP)数据

实用烹饪手册/李乐清,高海薇主编. —北京:金盾出版社,
2006.3

ISBN 7-5082-3721-8

I. 实… II. ①李…②高… III. 烹饪-手册 IV. TS972.11-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 088231 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

彩色印刷:北京大天乐印刷有限公司

黑白印刷:北京四环科技印刷厂

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:16.375 彩页:16 字数:370 千字

2006 年 3 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—10000 册 定价:29.00 元

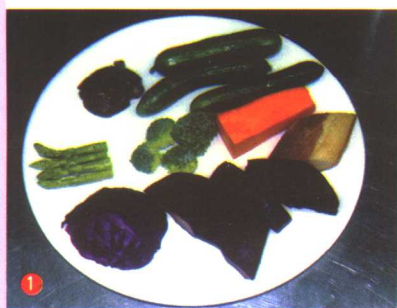
(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



用料加工篇

冷拼制作

(松鹤延年)





用料加工篇



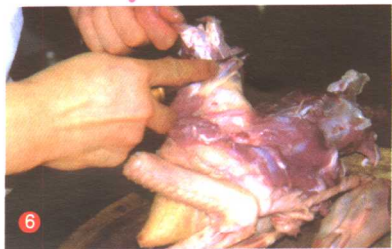
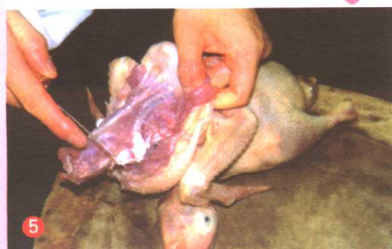
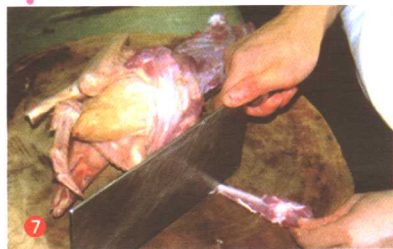
萝卜雕刻

(乐逍遥)



用料加工篇

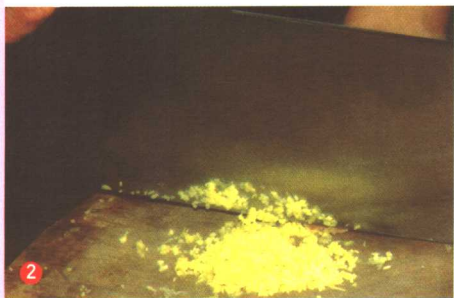
整鸭出骨





调味运用篇

鱼香味调制





调味运用篇



鱼香味调制

藿香鲫鱼





调味运用篇

冷菜怪味调制



6





烹调技法篇

烧茄子



炸虾仁





烹调技法篇

炒素什锦



沙锅炖白肉





海蜇拌黄瓜

烹调技法篇



小笼蒸牛肉





名菜制作篇



鱼香肉丝



酱排骨



清炖蟹粉狮子头



名菜制作篇

糖醋咕嚕肉



米粉蒸肉



蜜汁火方





名菜制作篇



珍珠丸子



香酥鸭



白斩鸡

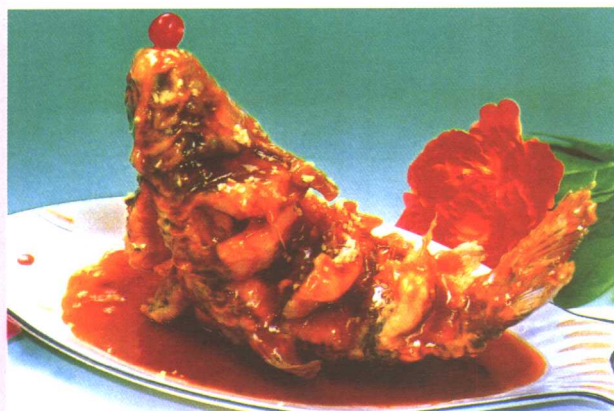


名菜制作篇

虎皮蛋



糖醋鲤鱼



西湖醋鱼

