

# 酱卤烧腊制作完全图解

## 酱卤烧腊制作完全图解书籍信息

书名：酱卤烧腊制作完全图解

I S B N : 9 7 8 7 1 2 2 2 6 3 0 9 4

作者：吴元吉 & n b s p ; 李晓丹 & n b s p ;

出版社：化学工业出版社

出版时间：

页数：

价格：3 4 . 5 0 元

纸张：

装帧：

开本：

语言：未知

丛书：

T A G :

豆瓣评分：

版权说明：本站所提供下载的 P D F 图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

信息来源：酱卤烧腊制作完全图解 电子书网盘下载 2 0 2 4 p d f m o b i t x t

# 酱卤烧腊制作完全图解

## 酱卤烧腊制作完全图解书籍简介

酱卤烧腊制作完全图解

作者： 双福 著

出版社： 化学工业出版社

出版时间： 2016 - 07

版次： 1

I S B N : 9 7 8 7 1 2 2 2 6 3 0 9 4

定价： 4 8 . 0 0

装帧： 平装

开本： 16开

纸张： 铜版纸

页数： 176页

字数： 300千字

正文语种： 简体中文

内容简介：

酱卤烧腊因其独特的风味，广受喜爱，如何在家中制作此等人间美味？抑或如何让此等美味变成街边小店的拿手佳肴，成为自己的致富之宝？本书就为解惑而生。

本书精选大众认可度高的酱卤烧腊美食，分为酱、卤、烧、腊四大篇章精细讲解，色泽、软糯度真实再现的菜品大图，全程无死角的步骤图片解析，零失败的大厨妙招，你完全可以参照本书，制作出不亚于百年老店的酱卤烧腊美食！

酱卤烧腊特色、常用香料、酱汁制作，丰富的酱卤烧腊知识，方便读者系统理解学习。

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

信息来源：酱卤烧腊制作完全图解 电子书网盘下载 2024 pdf mobi txt

# 酱卤烧腊制作完全图解

## 酱卤烧腊制作完全图解目录

P

a

r

t

1

b

r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
6  
b  
r  
/  
>



&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
7  
b  
r  
/  
>



&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
0  
b  
r  
/  
>  
b  
r  
/  
>  
P

a  
r  
t  
2

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;

b  
r

/

>

&

m

i

d

d

o

t

;

1



&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
4  
5  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
7

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
4  
7

b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t

;  
1  
9

&  
m  
i  
d  
d

o  
t  
;  
4  
9  
b  
r  
/  
>

&  
m

i  
d  
d  
o  
t  
;  
2  
1

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
5  
1  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
2  
3

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
5  
3  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
2  
5

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
5  
5  
b  
r  
/

>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
2  
7

&  
m  
i  
d  
d

o  
t  
;  
5  
7  
b  
r  
/  
>

&  
m

i  
d  
d  
o  
t  
;  
2  
9

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
5  
9  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
3  
1

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
6  
1  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
3  
3

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
6  
3  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
3  
5

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
6  
5  
b

r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;

3

7

&

m

i

d  
d  
o  
t  
;  
6  
7  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
3  
9

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
6  
9  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
4  
1

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
7  
0  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
4  
3

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
7  
1  
b  
r  
/  
>

b  
r  
/  
>  
P  
a  
r  
t  
3

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;

b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t

;  
7  
5

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;

9  
7  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d

o  
t  
;  
7  
7

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
9

9  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i

d  
d  
o  
t  
;  
7  
9

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t

;  
1  
0  
1  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i

d  
d  
o  
t  
;  
8  
1

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t

;  
1  
0  
3  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o

t  
;  
8  
3

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
0

5  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o

t  
;  
8  
5

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
0

7  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
8

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
0

9  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i

d  
d  
o  
t  
;  
8  
9

&  
m  
i  
d

d  
o  
t  
;  
1  
1  
1  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
9  
1

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
1  
3  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
9  
3

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
1  
5  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
9  
5  
b  
r  
/  
>  
b  
r  
/  
>  
P  
a

r  
t  
4

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;

b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
1

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
3

5

b

r

/

>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
2  
1

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
3  
7  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
2  
3

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
3  
9  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
2  
5

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
4  
1  
b

r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;

1  
2  
7

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
4  
3

b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t

;  
1  
2  
9

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
4  
5  
b  
r

/

>

&

m

i

d

d

o

t

;

1

3

1

&

m

i

d

d

o

t  
;  
1  
4  
7  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
3  
3

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
4  
9  
b  
r  
/  
>  
b

r  
/  
>  
P  
a  
r  
t  
5

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;

b

r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
5  
3

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;

1  
6  
7  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d

d  
o  
t  
;  
1  
5  
5

&  
m  
i  
d

d  
o  
t  
;  
1  
6  
9  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
5  
7

&  
m  
i  
d  
d  
o

t  
;  
1  
7  
1  
b  
r  
/  
>

&  
m

i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
5  
9

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;

1  
7  
3  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d

d  
o  
t  
;  
1  
6  
1

&  
m  
i  
d

d  
o  
t  
;  
1  
7  
5  
b  
r  
/  
>

&  
m  
i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
6  
3

&  
m  
i

d  
d  
o  
t  
;  
1  
7  
6  
b  
r  
/  
>

&  
m

i  
d  
d  
o  
t  
;  
1  
6  
5

版权说明：本站所提供下载的 P D F 图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

信息来源：酱卤烧腊制作完全图解 电子书网盘下载 2024 pdf mobi txt

# 酱卤烧腊制作完全图解

## 酱卤烧腊制作完全图解作者简介

作者简介：

吴元吉

青岛市旅游饭店业协会秘书长，被收录于《中国名厨大典》。

曾编写《烹调技术》和《餐厅服务技艺》教材及厨师、服务员等级考核题目，培训考核出了大批等级厨师和服务员。

牛锡春

鲁菜特级大师，评委。

多次参与美食专业比赛评判工作，创制菜品在美食大赛中屡获金奖，代表作品有“一品吊烧鳝”、“红扒肘子”、“葱烧海参”“复盛猪蹄”等。

版权说明：本站所提供下载的 P D F 图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

信息来源：酱卤烧腊制作完全图解 电子书网盘下载 2024 pdf mobi txt

# 酱卤烧腊制作完全图解

## 酱卤烧腊制作完全图解其它

书籍介绍

酱卤烧腊制作完全图解

作者： 双福 著

出版社： 化学工业出版社

出版时间： 2016 - 07

版次： 1

I S B N : 9 7 8 7 1 2 2 2 6 3 0 9 4

定价： 48 . 00

装帧： 平装

开本： 16开

纸张： 铜版纸

页数： 176页

字数： 300千字

正文语种： 简体中文

内容简介：

酱卤烧腊因其独特的风味，广受喜爱，如何在家中制作此等人间美味？抑或如何让此等美味变成街边小店的拿手佳肴，成为自己的致富之宝？本书就为解惑而生。

本书精选大众认可度高的酱卤烧腊美食，分为酱、卤、烧、腊四大篇章精细讲解，色泽、软糯度真实再现的菜品大图，全程无死角的步骤图片解析，零失败的大厨妙招，你完全可以参照本书，制作出不亚于百年老店的酱卤烧腊美食！

酱卤烧腊特色、常用香料、酱汁制作，丰富的酱卤烧腊知识，方便读者系统理解学习。

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

信息来源：酱卤烧腊制作完全图解 电子书网盘下载 2024 pdf mobi txt

## 版权说明

本站所提供下载的P D F图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多精彩内容请访问：[酱卤烧腊制作完全图解](#) [电子书网盘下载](#) 2024 [pdf](#) [mob](#)

P [酱卤烧腊制作完全图解](#) [pdf](#) [网盘](#) [电子书](#) [下载](#) [全格式](#)

E [酱卤烧腊制作完全图解](#) [epub](#) [网盘](#) [电子书](#) [下载](#) [全格式](#)

A [酱卤烧腊制作完全图解](#) [azw3](#) [网盘](#) [电子书](#) [下载](#) [全格式](#)

M [酱卤烧腊制作完全图解](#) [mobi](#) [网盘](#) [电子书](#) [下载](#) [全格式](#)

W [酱卤烧腊制作完全图解](#) [word](#) [网盘](#) [电子书](#) [下载](#) [全格式](#)

T [酱卤烧腊制作完全图解](#) [txt](#) [网盘](#) [电子书](#) [下载](#) [全格式](#)