

烹饪随记

- 上海菜又称“海派菜”，上海人做菜的统一特征，是“一手酱油瓶，一手糖罐头”，就充分体现了“浓油、赤酱、口感甜”的特点。
- 烹饪中食材、刀工、火候、技法、调味料。
- 盐：宁少勿多，宁后勿先。
- 白糖：可以中和味道。高手做菜绝对离不开糖。
- 味精：不管做什么菜，都是最后放。
- 中国菜讲究的是复合型味道，味道要均衡。
- 配料
- 料碗
- 配菜
- 经过20多道工序
-