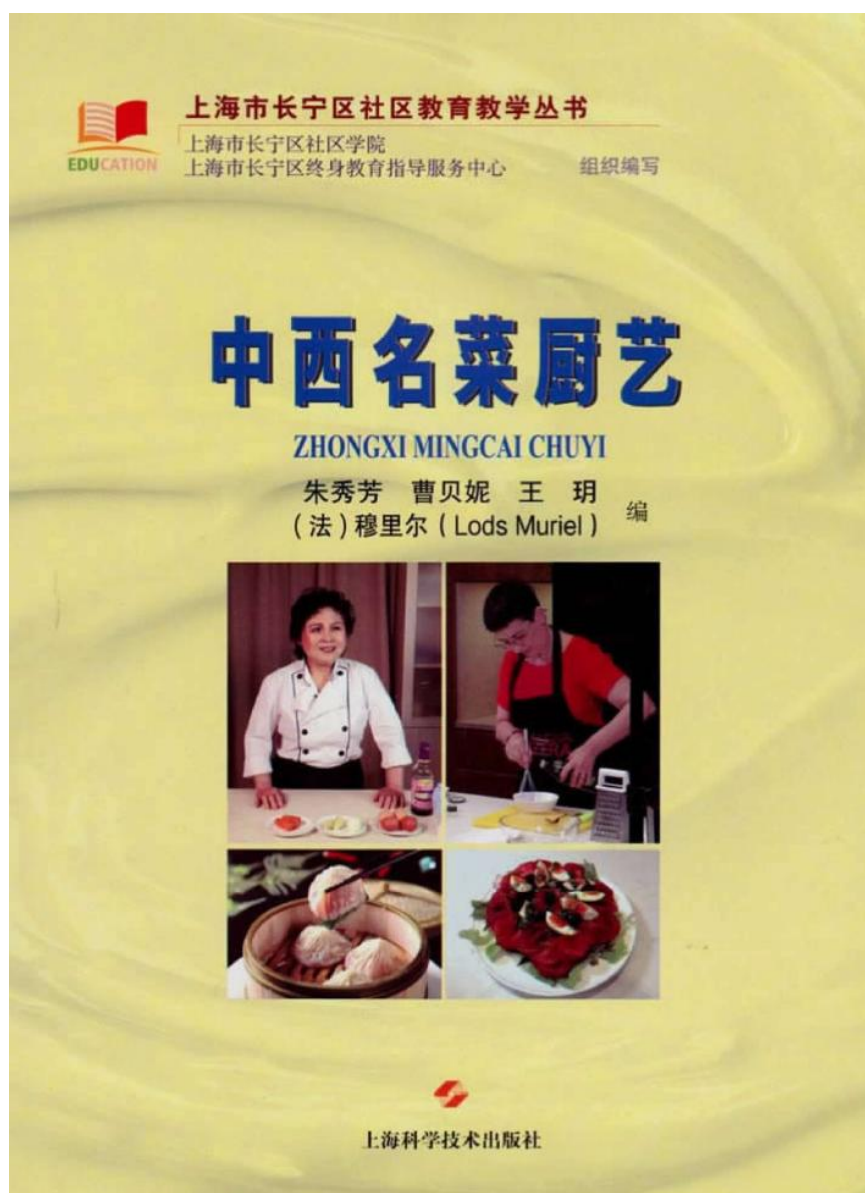


中西名菜厨艺



作者：朱秀芳编

出版社：上海：上海科学技术出版社

出版日期：2019. 02

总页数：93

介绍：本书选取了中西名菜30种，分为中、西餐两个部分。总的要求是：好吃、好看、好闻、好学。每道菜分为五个栏目：第一，介绍每个名菜掌故；第二，重点展开每个名菜的制作过程，先交代食材的主料、辅料和调料，分步骤写明如何制作加工到制成，再点明其主要特色；第三，大厨指出操作的要点，如控制火候、材料重量、时间等；第四，小贝聊营养，介绍每个菜的营养价值及相关的操作。第五，实践环节，教师可根据每次教课内容，在课内外布置动手操作的作业，提高每次讲课成效。本书图文结合，便于阅读，配备视频课件，扩展了阅读内容，是社区读物的探索性尝试。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/96211928.html>）查找全本阅读方式

中西名菜厨艺 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/96211928.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/96211928.html>

书名：中西名菜厨艺