

西餐工艺



作者：郭亚东主编

出版社：北京：中国轻工业出版社

出版日期：2000.02

总页数：293

介绍：近百年来，随着西方文化在世界范围内的传播，西餐也在世界范围内为越来越多的人所接受。在我国，随着旅游业的发展和人民生活水平的提高，西餐业也有了较大的发展。目前我国的烹饪教育已初具规模，但在对西餐专业人员的培养，以及普及西餐教育方面尚嫌不足，《西餐工艺》正是为满足这种不足而编写的。它可以作为高等烹饪教育的教材，也可以作为西餐专业人员和西餐爱好者的参考书。《西餐工艺》虽属高等烹饪教育教材，但考虑到多数学生没有西餐专业基础，因此，《西餐工艺》的起点并不高，内容也较全面，同时也包括有一定高难度的工艺内容。在菜例的选择上尽可能包括了西方各主要国家的典型菜点，同时也照顾到既有传统菜肴，也有代表现代发展趋势的现代派菜点。

说明：登录教客网 (<https://www.jiaokey.com/book/detail/10348323.html>) 查找全本阅读方式

西餐工艺 评论地址: <https://www.jiaokey.com/book/detail/10348323.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/10348323.html>

书名：西餐工艺