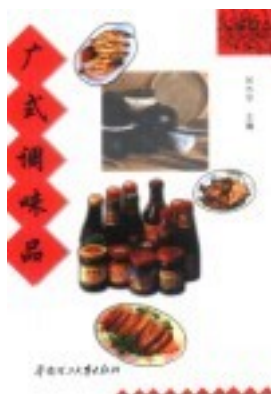


广式调味品



作者：张水华主编

出版社：广州：华南理工大学出版社

出版日期：2001.06

总页数：180

介绍：本书详细介绍了广式调味食品中酱油、酱料、食醋、调味汁、调味粉、腐乳、豆豉、酱腌菜的特点、制作和应用。

说明：登录教客网 (<https://www.jiaokey.com/book/detail/10410383.html>) 查找全本阅读方式

广式调味品 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/10410383.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/10410383.html>

书名：广式调味品