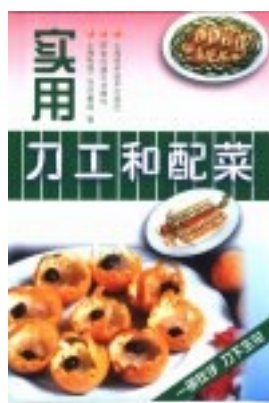


实用刀工和配菜



作者：陈金凤撰写；上海电视二台社教部编

出版社：上海：上海科学技术出版社

出版日期：1992.10

总页数：219

介绍：本书介绍了蔬菜、水产品、家禽、家畜、干货等近百种食品原料的初加工方法, 21种常用刀法等。

说明：登录教客网 (<https://www.jiaokey.com/book/detail/10502855.html>) 查找全本阅读方式

实用刀工和配菜 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/10502855.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/10502855.html>

书名：实用刀工和配菜