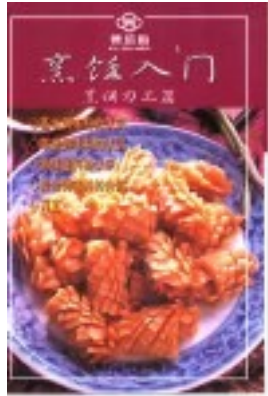


烹饪入门 烹饪刀工篇



作者：傅培梅著

出版社：南昌：江西科学技术出版社

出版日期：2002.05

总页数：47

介绍：本篇介绍了各式调味料、酱料、复合式调味料，包括宫保、麻辣、鱼香、酸辣、糖醋、五味、三合油等，以及刀工的各种切法及花刀的应用。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/10885596.html>）查找全本阅读方式

烹饪入门 烹饪刀工篇 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/10885596.html>
1

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/10885596.html>

书名：烹饪入门 烹饪刀工篇