

冷菜、冷拼与食品雕刻技艺



作者：郝建琪，朱诚心主编

出版社：沈阳：东北财经大学出版社

出版日期：2003.03

总页数：122

介绍：中等职业教育国家规划教材 烹饪专业主干课系列教材/杨铭铎总主编:新概念换代II型:本书介绍了制作冷菜、冷拼与食品雕刻品种的基本方法和技能，以及花色拼盘和常用果蔬雕刻、果拼、菜肴围边技艺、制作大型花拼及大型组合雕等。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/11028815.html>）查找全本阅读方式

冷菜、冷拼与食品雕刻技艺 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/11028815.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/11028815.html>

书名：冷菜、冷拼与食品雕刻技艺