

厨师培训实用指南



作者：阎宝编著

出版社：北京：中国盲文出版社

出版日期：1999.10

总页数：284

介绍：本书分烹饪基础、精选菜谱、基础食谱三编。介绍了奶油番茄、蜜汁土豆、四喜丸子、桂皮肉条、西湖醋鱼、陈皮鸡丝、奶油菠菜泥汤、水晶包等百余种中西餐菜的制作方法。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/11749646.html>）查找全本阅读方式

厨师培训实用指南 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/11749646.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/11749646.html>

书名：厨师培训实用指南