

冷菜、冷拼与食品雕刻技艺



作者：郝建琪编著

出版社：沈阳：东北财经大学出版社

出版日期：2008.07

总页数：134

介绍：《冷菜、冷拼与食品雕刻技艺》是烹饪专业的一门主干课、专业实践课程教材。内容主要突出餐饮服务业的发展需求，注重技能的培养，要求学生具有娴熟的烹饪技能，是培养目标、教学内容、教学方法津贴餐饮市场的发展，与餐饮服务业相接轨，适应市场需求。

说明：登录教客网 (<https://www.jiaokey.com/book/detail/12121472.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/12121472.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12121472.html>

书名：冷菜、冷拼与食品雕刻技艺