

烹饪技法



作者：单守庆著

出版社：北京：中国商业出版社

出版日期：2009.04

总页数：203

介绍：本书是同类图书中首次采用“漫谈”形式，讲述烹饪行业50种烹饪技法：烤、炒、炆、拌、涮、扒、煎、氽、蒸、炖，煮、烧、炸、烹、醉、熏、煨、泡、冻、腌、酱、卤、烙、烩、爆、烘、羹、贴、扣、熘、焖、熬、腊、酥、滚、糟、焙、浸、拼、甜、塌、煽、烫、淋、拔丝、火锅、蜜汁、琉璃、挂霜、微波炉。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12196111.html>）查找全本阅读方式

烹饪技法 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12196111.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12196111.html>

书名：烹饪技法