

# 最新粤菜烹调技术



作者：巫炬华，梁锡雄，陈景震等编著

出版社：北京：中国轻工业出版社

出版日期：2009.02

总页数：345

介绍：我国改革开放已三十载，国家经济飞速提升，餐饮行业也繁荣发展，呈现出百花齐放的盛世年华。尤其是粤菜，以其独特的口味与变化多端的菜式在全国独树一帜，颇受欢迎。作为新时期的烹饪工作者，如何更好地总结经验和改革创新，这便是编写此书的初衷。

《最新粤菜烹调技术》在秉承传统粤菜宗旨的基础上，充分吸取了外来菜式，如香港菜、东南亚菜和西餐的长处，并加以发挥，演绎出丰富多彩的菜式。在菜式形成过程中进行改良、创新，包括使用材料的变化、制作工艺的变化、制作工具的变化、器皿的变化、口味的变化等。这一切的变化，无不给粤菜的发展带来了更广阔的变化空间。本书的编写队伍中既有教学经验丰富的教师，更有在餐饮业中有资历的在职中年骨干厨师。本书每一章内容的编写都是从工作岗位着手，先清晰地阐述各岗位工作任务，然后介绍操作流程，再举例菜肴操作方法，深入浅出，通俗易懂，并兼顾基层管理理念，读者阅读后综合素质能得到较快提升。因此，本书可以作为餐饮行业人士和餐饮职业技能培训教师、学员的参考用书。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12290649.html>）查找全本阅读方式

最新粤菜烹调技术 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12290649.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12290649.html>

书名：最新粤菜烹调技术