

中式烹调一本通



作者：刘天富著

出版社：福州：福建科学技术出版社

出版日期：2010.07

总页数：138

介绍：本书共三章，第一章介绍了烹饪原料知识、烹饪原料加工技术、配菜与宴席知识、烹调技术、凉菜拼摆常识、食品雕刻常识、餐饮业成本核算、营养配餐及食品卫生；第二章介绍了中式菜肴的九大菜系(流派)及主要的白酒、葡萄酒等酒类；第三章介绍家禽类、家畜类、水产品类、蛋品类、豆制品类、蔬菜类的原料品质、营养成分、加工方法及其菜肴的名称、制作过程。同时还介绍了药膳制品、综合性技能的应用。

说明：登录教客网 (<https://www.jiaokey.com/book/detail/12616070.html>) 查找全本阅读方式

中式烹调一本通 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12616070.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12616070.html>

书名：中式烹调一本通