

烧·腊·卤·熏食品制作技巧



作者：韩慰明编著

出版社：长沙：湖南美术出版社

出版日期：2010.02

总页数：196

介绍：烧、腊、卤、熏四种肉类制作技法源远流长，到今日更是得以发扬光大。《烧·腊·卤·熏食品制作技巧》邀名师主刀，共介绍菜色一百三十二种，还有刀工、肉类选用、酱料制作等附录，每一款菜色均有精美的完成大图，较重要的还有制作步骤图，书中内容堪称完备。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12682938.html>）查找全本阅读方式

烧·腊·卤·熏食品制作技巧 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12682938.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12682938.html>

书名：烧·腊·卤·熏食品制作技巧