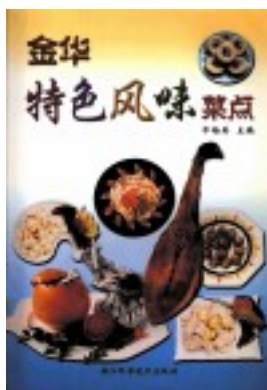


金华特色风味菜点



作者：毕梅英主编

出版社：杭州：浙江科学技术出版社

出版日期：2003

总页数：92

介绍：本书收集了金华市75种主要菜和48只风味小吃，对各个菜点的和制作方法进行了较全面的介绍，勾勒出金华菜点继承和创新的轮廓，蕴含着金华深邃的文化。金华风味菜点是金华的一道亮丽风景线，金华形象，因此我们在编写本书时注意了以下几条原则：（1）讲究，努力体现当地的饮食习惯与风味，宣传金华文化；（2）菜点结合，既整理名种知名菜肴的菜谱，也收集各种风味小吃的制作工艺；（3）注重实践，在一定理论的基础上，着重介绍菜点的用料和制作方法，语言力求简明通俗；（4）反映历史，结合历史典故和民间传说，介绍部分菜点的形成过程，反映饮食文化的历史渊源。本书可用于职业学校烹饪类专业的选学教材，可以作为烹调师和面点师技术等级考试的参考，也可供一般读者阅读。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12802564.html>）查找全本阅读方式

金华特色风味菜点 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12802564.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12802564.html>

书名：金华特色风味菜点