

烹饪工艺与营养 水产类



作者：史红根，胡国勤，端尧生主编

出版社：北京：旅游教育出版社

出版日期：2011.01

总页数：221

介绍：本书由认识水产品，水产品冷菜制作，一鱼六吃制作，帘子菜点制作，全鱼菜肴制作，无鳞鱼、软体鱼类菜肴制作，贝类、甲壳类菜点制作，水产品项目总结八部分组成。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12824858.html>）查找全本阅读方式

烹饪工艺与营养 水产类 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12824858.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12824858.html>

书名：烹饪工艺与营养 水产类