

中国名菜制作技艺



作者：朱水根主编；瞿炳尧，吴永杰副主编；金守郡主审

出版社：上海：上海交通大学出版社

出版日期：2012.11

总页数：126

介绍：本书以烹饪专业特有的应用性操作的工艺、流程为主导，注重实践操作。全书分为五章，第一章：绪论，讲述我国烹饪和名菜的发展历程和特点以及当代对中国名菜制作技艺的研究；第二章：名菜原料的认知与鉴定；第三章：调味汁加工；第四章：热菜的烹调方法；第五章：名菜剖析，将经典的菜肴以图文结合的方式诠释名菜的实际制作要点和难点。本书适用于高职高专烹饪工艺与营养专业的实践教学用书，也可作为餐饮企业与餐饮行业从业人员的培训教材。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/13176905.html>）查找全本阅读方式

中国名菜制作技艺 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/13176905.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/13176905.html>

书名：中国名菜制作技艺