

川菜烹调技术菜点实例大全



作者：朱万成编著

出版社：北京：北京理工大学出版社

出版日期：2012.08

总页数：205

介绍：本书共260余道精选菜点，配以图文，详细说明了各种菜式的制作程序和烹调方法，以川菜多种味型为主，既有传统名菜，又有新派、创新、时尚菜、中西式盘饰。本书既可作为职业院校烹饪专业用书和中高级烹调师培训教材，也可作为烹饪从业者的业务书籍，还可作为一本具有收藏价值的烹饪工具用书，供烹饪爱好者自学厨艺、改善生活、调配营养之用，也可供国内外同行、专家借鉴。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/13579462.html>）查找全本阅读方式

川菜烹调技术菜点实例大全 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/13579462.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/13579462.html>

书名：川菜烹调技术菜点实例大全