

王大师图说创新鲁菜



作者：王平编著

出版社：济南：山东科学技术出版社

出版日期：2011.11

总页数：147

介绍：本书是作者集20余年在山东著名各大酒店创新菜肴之大成与精萃，其主要内容：包括燕参鲍翅创新菜肴；鲁菜海鲜原料创新菜品介绍；高档宴席各吃菜品设计与制作等。创新菜肴的介绍主要从制作技术要领、经验交流、菜品营养成分、菜肴审美等方面，体现通俗易懂、实用有效的特色，每菜一图，对图解说，如同面对菜品一样。本书具有从实践经验出发，从自己的创新成果中出发，来介绍创新鲁菜的最新菜肴品种等特点，对于促进鲁菜的创新发展具有重要的实用价值与指导意义。1. 为酒店、餐饮企业提供创新鲁菜新思路，为打造餐饮企业良好竞争力提供产品的帮助。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/13579469.html>）查找全本阅读方式

王大师图说创新鲁菜 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/13579469.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/13579469.html>

书名：王大师图说创新鲁菜