

21世纪烹饪与营养系列 烹饪工艺学 卓越



作者：史万震，陈苏华主编；葛小琴副主编

出版社：上海：复旦大学出版社

出版日期：2015. 01

总页数：326

介绍：史万震、陈苏华主编的《烹饪工艺学》按照中式烹饪的主要工艺流程与环节，结合烹饪高等职业教育的要求，采用理论与案例并重的方法，注重动手能力与应用能力的培养，深入浅出，通俗易懂，使读者容易理解与操作。全书内容包括：食物原料的选择与清理工艺、分解工艺、混合工艺、优化工艺、组配工艺、制熟工艺、成品造型装饰工艺。本书可作为高职高专院校旅游和烹饪专业的教材，也可作为相关行业从业人员的培训用书。

说明：登录教客网 (<https://www.jiaokey.com/book/detail/14325170.html>) 查找全本阅读方式

21世纪烹饪与营养系列 烹饪工艺学 卓越 评论地址: <https://www.jiaokey.com/book/detail/14325170.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/14325170.html>

书名: 21世纪烹饪与营养系列 烹饪工艺学 卓越