

刀工教程图解



作者：广州新东方烹饪学校编著

出版社：广州：广东人民出版社

出版日期：2010.11

总页数：207

介绍：本书科学系统地以图解方式全面介绍了烹饪刀工的基本学识、正确姿势、工具种类、刀工基本类型、基本技法、应用刀法、花刀工艺型以及原料性能与刀工的应用、菜品配制与刀工的技巧等实用知识。全书由烹饪专家现场演示，图解技法，简便易懂，既有专业性，又具有实际应用价值。

说明：登录教客网 (<https://www.jiaokey.com/book/detail/14597246.html>) 查找全本阅读方式

刀工教程图解 评论地址: <https://www.jiaokey.com/book/detail/14597246.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/14597246.html>

书名：刀工教程图解