

食材前期处理指南



作者：甘智荣主编

出版社：长春：吉林科学技术出版社

出版日期：2018.11

总页数：178

介绍：尊重食材本身，充分了解食材，才能制作出令人感动的美味料理。每一种食材，都有独特的味道，学习食材前期处理知识，能帮助我们充分唤醒食材体内蕴藏的美味。本书将从食材处理知识与详细食谱推荐这两方面着手，让你先掌握各种食材的营养、保存、切法等相关知识，再根据食材的特性推出与该食材相关的食谱。从理论到实践，教你全面掌握各种食材并做出美味料理。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/14730120.html>）查找全本阅读方式

食材前期处理指南 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/14730120.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/14730120.html>

书名：食材前期处理指南