

筵席设计与制作



作者：许文广主编

出版社：重庆：重庆大学出版社

出版日期：2019.01

总页数：256

介绍：以项目为主线，分别介绍了主题筵席知识，主题的构思，筵席安全、卫生与营养，菜单设计，筵席的成本核算，筵席的原料采购、加工，筵席菜品的制作与组合，筵席美术设计，筵席的评价等11个项目。教材理论与实践结合，知识与能力贯通；体系完整，内容丰富，实用性强；图文并茂，文字通俗易懂。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/96207261.html>）查找全本阅读方式

筵席设计与制作 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/96207261.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/96207261.html>

书名：筵席设计与制作