

重庆火锅制作



作者：胡学文，蔡顺林主编

出版社：重庆：重庆大学出版社

出版日期：2021.01

总页数：99

介绍：本书根据重庆火锅专业教学计划和教学大纲要求编写，以任务引领的方式展开编写，图文并茂，实用性强。本书包括重庆火锅使用的调味品，重庆火锅底料与锅底的制作，火锅食材的分类、选择及加工，火锅菜式实例，火锅食材的营养价值及火锅的安全卫生问题，火锅常用小吃制作6个项目，23个任务。本书以火锅企业在生产经营管理过程中的任务运行流程、基本管理方法和理论知识为重点，兼顾实践操作技能，以培养学生能够胜任火锅企业生产经营管理人才为目标，根据不同层次学生的认知特点，对教材内容的深度和难度作了调整。在理论上做到精炼、够用，同时与行业的实际要求接轨。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/96249175.html>）查找全本阅读方式

重庆火锅制作 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/96249175.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/96249175.html>

书名：重庆火锅制作