烹调工艺基础



作者: 苏爱国, 许磊, 段辉煌主编

出版社: 武汉: 华中科技大学出版社

出版日期: 2021.08

总页数: 177

介绍:本书是全国餐饮职业教育教学指导委员会重点课题"基于烹饪专业人才培养目标的中高职课程体系与教材开发研究"成果系列教材、餐饮职业教育创新技能型人才培养新形态一体化系列教材。本书按照中式烹饪的主要工艺流程与环节,结合烹饪工艺与营养专业高职教育的要求,遵循理论与实践并重的原则,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。本书共五个项目,内容包括烹调入门、初加工工艺基础、分割与成型工艺基础、调味工艺基础和制熟工艺基础。本书可供职业教育烹饪(餐饮)类专业学生使用,同时也可作为餐饮爱好者自学用书。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/96289312.html) 查找全本阅读方式

烹调工艺基础 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/96289312.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/96289312.html

书名: 烹调工艺基础