

<<烹饪基本技法500例>>

图书基本信息

书名：<<烹饪基本技法500例>>

13位ISBN编号：9787501928972

10位ISBN编号：7501928975

出版时间：2000-09-01

出版时间：中国轻工业出版社

作者：祁澜

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<烹饪基本技法500例>>

内容概要

本书是《小餐馆大排档丛书》之一，全书由“主食原料烹饪”、“菜肴原料烹饪”和“餐饮业基本知识”三部分组成。

从原材料的初加工讲起，详细介绍了食品、菜肴的各种烹制方法，非常适于那些刚进入饮食业的非专业人员。

全书通俗易懂，简单易学，不仅可以作为刚接触餐饮业人员的入门书，对于那些新婚的年轻人、顾及家庭的中年人以及离退休有闲暇时间的老年人来说，都不失为一本有实用价值的家庭生活用书。

<<烹饪基本技法500例>>

书籍目录

- 一、主食原料烹饪
 - 1 调制面团
 - 2 面点熟制
- 二、菜肴原料烹饪
 - 1 菜肴原料初步
 - 2 加工
- 三、餐饮业基本知识
 - 1 中国菜系常识
 - 2 筵席举办常识

<<烹饪基本技法500例>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>