第一图书网, tushu007.com

<<烹饪工艺技术>>

图书基本信息

书名：<<烹饪工艺技术>>

13位ISBN编号：9787532381968

10位ISBN编号：753238196X

出版时间：2005-12

出版时间：上海科学技术出版公司

作者：江苏省扬州商业学校

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

第一图书网, tushu007.com

<<烹饪工艺技术>>

内容概要

本书为“扬州三把刀技艺系列教材”之一。
扬州“三把刀”即为厨刀、理发刀、修脚刀。
本书主要介绍了扬州菜的烹饪技巧。
　维扬菜系源远流长，它选料讲究，制作精细，刀工巧妙，形态逼真，瓜果雕刻尤为擅长；冷菜制作花鸟虫鱼、刀工精细、整齐而生动形象。
本书分为“加工工艺”和“烹饪技术”两篇，全面系统地介绍了原材料的加工和冷、热菜的烹调和筵席的配置等内容。
书中附有90幅插图，绝大部分为实际操作图，实用价值颇高。
　本书图文并茂，易学易懂，每章后面附有思考题，可供中等烹饪专业学生和广大烹饪爱好者学习应用。

第一图书网, tushu007.com

<<烹饪工艺技术>>

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