

<<学生烹饪入门>>

图书基本信息

书名：<<学生烹饪入门>>

13位ISBN编号：9787534118418

10位ISBN编号：7534118417

出版时间：2003-2-1

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：蔡美杏

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>

<<学生烹饪入门>>

内容概要

本书是针对全无烹饪绝对值年轻读者所设计的，内容共分成14堂课，从面、饭、汤、面点到日本料理，从煎、煮、炒、炸等7种烹调方法示范到数十道简易快餐的制作，都是既家常又简单好学的内容。此外，书中还教你怎样买菜、处理材料，告诉你厨房器具的清洁保养和厨房安全的注意事项，通讯全家人共餐的基本礼仪，希望初入厨房的大小读者皆能轻松入门，不致手忙脚乱。

<<学生烹饪入门>>

作者简介

蔡美杏

台湾实践大学中餐班结业

台湾中餐技术士检定合格

从事烹饪教学工作10余年

现任YWCA妈妈教室教师

<<学生烹饪入门>>

书籍目录

第一课 饭 第二课 面 第三课 面点 第四课 点心 第五课 意大利面 第六课 三明治 第七课 日本料理 第八课 炒
第九课 煎 第十课 炸 第十一课 烧 第十二课 蒸 第十三课 拦 第十四课 煮

媒体关注与评论

书评这几年，各级学校开始注重学生的生活技能训练，这是一个十分可喜的现象。因为从小培养孩子在家事方面的技能，不仅能让他们学会独立地照顾自己，甚至还懂得与人分享，进而帮助他人，营造良好的人际关系。

随着现代社会家庭分工的改变，很多夫妻结婚后，两个人都要出去工作，家事也必须采取两性分工，因此，男孩子会做菜的情形愈来愈多，也不再令人觉得奇怪。

以我教过的中学生来说。也是如此。

只要放下性别差异，把烹饪当作一种基本的生活能力，任何人都可以成为很好的美食家，既懂得吃，又懂得怎么做，一举数得。

<<学生烹饪入门>>

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>