

# 《餐饮业行话俗语通释》

## 图书基本信息

书名：《餐饮业行话俗语通释》

13位ISBN编号：9787122164834

10位ISBN编号：7122164837

出版时间：2013-6-1

作者：李刚

页数：270

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《餐饮业行话俗语通释》

## 内容概要

《餐饮业行话俗语通释》将散见在民间的饮食俗语，特别是重点将散落在餐饮业口耳相传的行业俗语记录、提炼、整理出来。采用分类法编辑，收集了餐饮业；俗语、烹饪行话、饮食俗语、食材俗语等800余条，并逐条疏通解释。以“优化内容，突出内涵，通俗释义，实用为先”为宗旨，将专业理论知识与工作实践相结合，注重学术研究与普及常识兼顾，地域方言与文化的融合，在雅俗共赏中展现餐饮业的专业性。本书融入了作者几十年悉心从事烹饪研究、教学和实际操作的经验与成果。

《餐饮业行话俗语通释》一书所收集的这些行话俗语涵盖了餐饮业的方方面面，通过作者搜集、挖掘和整理，除收录已散见之于书面的行话俗语外，更着重于尚无文字记载且至今还留在人们记忆中的或是心口相传行话俗语的采集。这些行话俗语是从业人员世代传承下来的宝贵财富。

该书既可作为职业院校烹饪专业教师和学生学习的教辅教材，也可作为餐饮行业从业人员的培训辅助用书及民间饮食文化研究和烹饪爱好者学习用书。

## 书籍目录

### 餐饮业俗语编

酒馆 / 2

冷酒馆 / 2

酒旗 / 2

幌子 / 3

望子 / 3

包席馆 / 3

关门作 / 3

冷庄子 / 3

热庄子 / 4

食堂 / 4

饭食业 / 4

单幌馆 / 4

双幌馆 / 5

二荤铺 / 5

切面铺 / 5

斤饼斤面 / 6

座头 / 6

堂倌 / 6

一堂二灶三墩子 / 6

饭口 / 7

喊堂 / 7

开堂 / 7

涌堂 / 7

镶座 / 7

冷堂 / 8

亮堂 / 8

叫起 / 8

饭上叫 / 8

走菜 / 8

坐柜 / 8

口码账 / 9

高醋矮酱油 / 9

忌讳 / 9

挂角 / 9

带快 / 10

快马 / 10

垫菜 / 10

吊堂 / 10

安座 / 10

朝摆 / 10

端拢不管，转来拣碗 / 10

擦了摆 / 11

随手 / 11

擦七不擦八，擦八就要打 / 12

水牌 / 12

水酒 / 12

散啤酒 / 12  
打划子 / 12  
打帕子 / 13  
收堂 / 13  
回身 / 13  
回烧 / 13  
说话了 / 14  
宴会嫂 / 14  
生猛活鲜 / 14  
一品 / 15  
三白 / 15  
三丝 / 15  
三鲜 / 15  
三元 / 16  
三蒸九扣 / 16  
四宝 / 16  
四喜 / 16  
爆肚四样 / 17  
五彩 / 17  
五柳 / 17  
六合 / 17  
七彩 / 18  
七星 / 18  
八仙 / 18  
八宝 / 18  
八珍 / 18  
九转 / 19  
爆肚九样 / 19  
什锦 / 19  
十香 / 19  
二汤 / 20  
锅挑儿面 / 20  
过水面 / 20  
面条像裤带 / 20  
喂余儿 / 21  
砍面 / 21  
锅子底儿 / 22  
行菜 / 22  
行件 / 23  
和菜 / 23  
到堂点 / 24  
香食 / 24  
中点 / 25  
座汤 / 25  
每人每 / 25  
两吃 / 25  
中席 / 25  
无鸡不成宴 / 26  
包圆儿 / 26

杂包 / 26  
油大行 / 27  
出堂 / 27  
红白口儿 / 27  
行灶 / 27  
跑大棚 / 28  
散包儿 / 28  
菜帮 / 28  
蹭勺 / 29  
焗匠 / 29  
斗户 / 29  
买办 / 30  
掌子 / 30  
七匹半围腰 / 31  
三年满、四年圆 / 31  
上手活 / 31  
下手活 / 31  
二把刀 / 32  
毛厨子怕旺火 / 32  
随炒 / 32  
净膛儿 / 32  
帽儿头 / 33  
明案 / 33  
猪肉杠 / 33  
死马桶，活锅子 / 34  
算死草（粤语俚词） / 34  
烹饪行话编  
调和 / 36  
味料 / 36  
料头 / 36  
撬头 / 36  
料油 / 37  
料汁 / 37  
老汤 / 37  
八大料 / 37  
八果馅 / 37  
姜汁 / 38  
三合油 / 38  
咸食 / 38  
冻子活虎皮冻儿 / 38  
暴腌儿 / 39  
大小八件儿 / 39  
点子 / 39  
山水八珍 / 39  
软兜 / 40  
五味肉 / 41  
白桃 / 41  
大油 / 41  
水油 / 41

穗子油 / 41  
带把肘子 / 42  
水花 / 42  
油花 / 42  
里边皮 / 42  
里外皮儿 / 42  
皮打皮 / 42  
外边皮 / 43  
双皮 / 43  
皮肚 / 43  
饲养鸡 / 43  
血旺 / 44  
四柱骨 / 44  
架桩 / 44  
鸭灯笼 / 44  
砬窝儿 / 45  
烂头蛋 / 45  
水响蛋 / 45  
死心蛋 / 45  
沃果儿 / 45  
樨或“犀”变读 / 46  
套皮 / 46  
压肉 / 46  
口外羯羊二四口 / 47  
羊蝎子 / 47  
白杂碎 / 48  
爆腰 / 48  
腹白 / 48  
锅巴 / 48  
百搭菜 / 49  
子面筋 / 49  
面筋泡 / 49  
面捞 / 49  
面捞芡 / 50  
老豆腐 / 50  
水豆腐 / 51  
雪花菜 / 51  
老干粉 / 51  
膜儿 / 51  
豆腐果 / 51  
银条 / 51  
拉皮 / 52  
料青 / 52  
老腌儿 / 52  
勤行 / 52  
炊事员 / 53  
火头军 / 53  
伙夫 / 53  
打饭 / 53

白活 / 53  
插头 / 53  
红案 / 54  
黑案 / 54  
大案 / 54  
小案 / 54  
白案 / 55  
水湿行 / 55  
开生 / 55  
水案 / 55  
水台 / 56  
杀口 / 56  
放血 / 56  
呛血 / 56  
三把水 / 57  
烧燎 / 57  
墩子 / 58  
切墩 / 58  
站墩 / 58  
墩用边，刀使尖 / 59  
刀功 / 59  
改刀 / 59  
刀路 / 60  
利刀 / 60  
连刀 / 60  
刀口到家 / 60  
刀前刀后 / 61  
背刀 / 61  
顶刀切 / 61  
刹点儿 / 61  
刀面 / 61  
码面 / 62  
元宝 / 62  
粗拉腰子，细拉肝 / 62  
骨牌片 / 63  
开花葱 / 63  
马耳葱 / 63  
炝刀块 / 64  
三刀三叶凤点头 / 64  
葱椒，葱椒，千刀，万刀 / 64  
刀口花椒 / 65  
生案 / 65  
生墩 / 65  
熟墩 / 65  
菜杂 / 66  
跳水 / 66  
帮头案 / 66  
帮二案 / 66

上杂 / 66  
烧腊 / 67  
打荷 / 67  
打荷睇料头，便知炆蒸炒 / 67  
大灶 / 67  
炉子 / 68  
炸料锅 / 68  
杂事 / 68  
杂务 / 69  
清底子 / 69  
翡翠 / 69  
芙蓉 / 69  
虎皮 / 69  
凤眼 / 70  
凤翅 / 70  
龙眼 / 70  
绣球 / 70  
裸烹 / 70  
盖浇 / 71  
落（读lào）作（读zuò）儿 / 71  
开生不去肺，这辈子没学会 / 71  
七分案，三分灶 / 71  
前切，后刹，中间片，  
刀背砸泥，把捣蒜 / 71  
切段不出寸，出了寸，有人问 / 72  
细切粗斩 / 73  
让指刀 / 74  
一字葱 / 74  
拉皮二张，拉薄，刹窄，横来一  
刀，上策 / 74  
两堵墙 / 75  
白鹤亮翅 / 75  
怀中抱月 / 75  
空中揽月 / 75  
海底捞月 / 76  
顺手牵羊 / 76  
珍珠倒卷帘 / 76  
翻单不翻双 / 76  
翻四面勺 / 77  
练刀翻勺，看墩上灶 / 77  
拿火色 / 77  
抢火菜，要抓快 / 77  
紧火粥，慢火肉 / 78  
蒸鲢煮鲫炖黄鳝 / 78  
亮油不亮汁 / 79  
露头不露尾，左右二指汁 / 79  
艮皮 / 80  
浑油 / 80  
四样皮儿菜 / 81



毛毛盐 / 81  
洗脸儿 / 81  
褪皮片脸子 / 82  
先缝后补 / 82  
口感 / 82  
口感脆嫩 / 83  
口感发柴 / 83  
口感软烂 / 83  
口感软嫩 / 83  
口感酥脆 / 84  
口感酥韧 / 84  
滚糖挂霜 / 84  
粳米煮粥，粳米蒸饭 / 85  
蒸七煮八烙十成 / 85  
提起似灯笼、放下一朵菊 / 86  
嘴唇子皮 / 86  
宽汤儿 / 87  
清汤 / 87  
白汤 / 87  
奶汤 / 87  
飞面 / 87  
打汤 / 88  
捉清 / 88  
花心 / 88  
杀口挂噪 / 88  
盲汤 / 88  
头汤 / 88  
毛汤 / 89  
三套汤 / 89  
收汤 / 89  
汤油 / 89  
沫沫丢丢 / 90  
咸整 / 90  
足口 / 90  
半口 / 90  
底味 / 90  
调内口 / 91  
带口 / 91  
喂口 / 91  
压口 / 91  
过口 / 91  
降口 / 91  
口沉 / 92  
口轻 / 92  
口小 / 92  
口味 / 92  
利口 / 92  
找口 / 92  
三致口 /

梯子口 / 93  
勺口儿 / 93  
收口 / 93  
帅口 / 93  
底浆 / 94  
抓浆 / 94  
有种脆浆 / 94  
皮糊 / 94  
滚糊 / 95  
回酥糊 / 95  
炒红 / 95  
炒汁 / 95  
粉芡 / 96  
打芡 / 96  
勾汁 / 96  
落芡 / 96  
淋芡 / 96  
点芡 / 96  
拢芡 / 97  
碰芡儿 / 97  
推芡 / 97  
碗芡 / 97  
碗汁 / 98  
跑马芡 / 98  
抱芡 / 98  
糊芡 / 98  
二流芡 / 99  
玻璃芡 / 99  
底芡 / 99  
滚芡 / 99  
牛头芡 / 100  
芡紧 / 100  
芡口 / 100  
芡松 / 100  
芡小 / 101  
粉子大 / 101  
粉子小 / 101  
提芡 / 101  
浑芡 / 101  
垮芡 / 102  
自来芡 / 102  
拌芡 / 102  
卧汁 / 102  
收汁 / 102  
猴滋汁 / 103  
紧汁 / 103  
活汁 / 103  
烘汁 / 103  
跑滋 / 103

死汁 / 104  
滑锅 / 104  
猛镬 / 104  
润勺 / 105  
勺里拌 / 105  
滋火 / 105  
吃火头 / 105  
吹风火 / 105  
刚火 / 106  
硬火 / 106  
疲火 / 106  
飞火 / 106  
烹火 / 106  
软火 / 106  
伤火 / 107  
咕嘟 / 107  
裹烧 / 107  
气圆 / 107  
放汽蒸 / 107  
隔汽蒸 / 108  
足汽蒸 / 108  
泄盖 / 108  
焮(音q )锅儿 / 108  
炆锅儿 / 109  
起汤勺 / 109  
起油锅 / 109  
暗葱炆锅 / 109  
倒炆锅儿 / 109  
顿勺 / 110  
顿炸 / 110  
紧 / 110  
大开 / 110  
小开 / 111  
蟹眼泡 / 111  
鱼眼泡 / 111  
小油锅 / 111  
爆油 / 112  
翻油 / 112  
浸油 / 112  
二次油 / 112  
喝油 / 112  
散籽 / 112  
炒肉冲汤 / 113  
明油 / 113  
吐油 / 113  
叫勺 / 114  
汪滋汁 / 114  
起锅 / 114  
拔咸 / 114

爆肚 / 114  
灌肠 / 114  
炖吊子 / 115  
霜肠 / 115  
蒸而炸 / 115  
干炸丸子, 勺里拍 / 116  
薄面 / 116  
开窝 / 116  
擦粉 / 117  
三光 / 117  
三生面 / 117  
擦酥 / 117  
吃碱 / 117  
打碱 / 118  
花碱 / 118  
伤碱 / 118  
让碱跑掉 / 118  
缺碱 / 118  
跑碱 / 119  
逃碱 / 119  
听面 / 119  
听酵 / 119  
矾花、白帽 / 120  
包子比馒头吃碱 / 120  
酵种 / 121  
面引子 / 121  
大酵面 / 121  
嫩酵面 / 121  
碰酵面 / 122  
呛酵面 / 122  
葡萄面 / 122  
蜂窝眼 / 123  
籽眼 / 123  
醒点 / 123  
筋力 / 123  
降筋 / 123  
增筋 / 124  
软筋 / 124  
跑糖 / 124  
打馅 / 124  
水打馅 / 124  
水面 / 124  
软面饺子硬面条 / 125  
三翻、六转、十二拍 / 125  
饧发 / 125  
饧点 / 126  
扯节 / 126  
揪剂 / 126  
剂儿 / 126

笼锅 / 126  
上气 / 127  
大气 / 127  
出屉 / 127  
落炊 / 127  
馏馏 / 127  
串屉儿 / 127  
串一串 / 127  
点点 / 128  
点水 / 128  
面锅 / 128  
把儿条 / 128  
锅儿挑 / 129  
白提 / 129  
观音掌 / 129  
菜码儿 / 129  
余儿 / 129  
勾卤 / 130  
烂汤 / 130  
片儿汤 / 130  
大青 / 130  
带青 / 130  
免青 / 130  
小青 / 131  
带壮 / 131  
粉心 / 131  
二上八下 / 131  
九外一中 / 131  
荷叶边、金钱底 / 131  
掌压 / 131  
封口 / 132  
花脸 / 132  
三成做，七成火 / 132  
大火攻，小火烘 / 132  
三生三熟 / 132  
三蒸一糗 / 133  
上口甜，收口咸 / 134  
伸皮 / 134  
烫饼面 / 134  
生粉芡 / 134  
水饭 / 134  
吐水 / 135  
现口 / 135  
炸酥 / 135  
养炸 / 135  
脆生 / 136  
拔腰 / 136  
凹缩 / 136  
坍塌 / 136

青墙 / 136  
塌斜 / 136  
露酥 / 136  
抽条 / 136  
打花杖 / 137  
裹灌包 / 137  
拢上包 / 137  
捻团包 / 137  
捏边包 / 137  
提褶包 / 137  
无缝包 / 137  
折叠包 / 137  
窝窝 / 138  
三遍水，三遍灰，  
九九八十一 / 138  
遍揉 / 138  
一清二白三红四绿五黄 / 138  
大宽 / 139  
中宽 / 139  
三细 / 140  
二细 / 140  
细面 / 140  
二珠子 / 140  
三棱面 / 140  
韭叶面 / 141  
一窝丝 / 141  
一把揪 / 141  
刀切馒头 / 141  
杠子馒头 / 142  
裸子 / 142  
懒龙 / 142  
河漏 / 142  
全粥 / 143  
苦累 / 143  
捞饭 / 144  
两面三刀 / 144  
油条怕痒，越拨越长 / 145  
盐是骨头碱是膘，  
缺了明矾不起泡 / 145  
要吃好馒头，  
要有好拳头 / 145  
要使面好吃，拳头捣一千 / 145  
一指馒头，二指卷子 / 146  
食材俗语编  
猪硬边 / 148  
肘盘儿 / 148  
猪板筋 / 148  
肋巴扇儿 / 148  
五花三层儿 / 148

托泥 / 149  
网油头 / 149  
香脂油 / 149  
脑花 / 149  
引路肉 / 149  
冰肉 / 150  
头刀血脖 / 150  
二刀血脖 / 150  
分水骨 / 150  
口条 / 150  
猪脰 / 151  
猪八样儿 / 151  
猪脰 / 151  
下水 / 151  
上杂 / 151  
下杂 / 151  
南腿 / 151  
上方 / 151  
中方 / 152  
火爪 / 152  
滴油 / 152  
火踵 / 152  
白板 / 152  
弓扣 / 152  
下膳 / 152  
金道冠 / 153  
天花 / 153  
采灵芝 / 153  
迎风扇 / 153  
双风翠 / 153  
龙门角 / 153  
开秦包 / 153  
麒麟顶 / 153  
蝴蝶扇 / 153  
玉珠灯 / 153  
望风坡 / 154  
驼峰 / 154  
大转弯 / 157  
鸡中节 / 157  
事件 (或写作“四件”、“仕件”等) / 157  
禽杂 / 157  
杂儿 / 157  
胗肝儿 / 157  
鲫鱼儿 / 158  
肚膛 / 158  
软边 / 158  
硬边 / 158  
划水 / 158

嘴封 / 158  
鱼云 / 159  
对虾 / 159  
基围虾 / 159  
弯腰虾 / 159  
金钩 / 160  
虾蛋 / 160  
虾米皮 / 160  
九雌十雄 / 160  
闸蟹 / 161  
青壳白肚，金爪黄毛 / 161  
明开夜合 / 154  
明鱼骨 / 154  
天花板 / 154  
千层梯 / 154  
饮润台 / 154  
芯子 / 154  
迎香草 / 154  
落水泉 / 154  
羊脂瓶 / 154  
食系儿 / 155  
蘑菇 / 155  
三盆儿 / 155  
肚领儿 / 155  
羊小井 / 155  
肚仁 / 155  
羊四样 / 156  
杂碎 / 156  
鸡公 / 156  
生鸡仔 / 156  
骗鸡 / 156  
走地鸡 / 156  
鸡项 / 156  
老鸡馊 / 156  
鞭杆鳝鱼马蹄鳖 / 162  
圆菜 / 162  
爪儿鱼 / 162  
钓片 / 162  
肚公 / 163  
肚母 / 163  
变蛋 / 163  
喜鸡蛋儿 / 163  
玉兰片 / 163  
冬片 / 164  
春片 / 164  
桃片 / 164  
香葱 / 164  
沟葱 / 164  
火焰儿 / 164



袜底儿菜 / 165  
金笋 / 165  
豆嘴儿 / 165  
小豆腐 / 165  
山药蛋 / 165  
手捡儿 / 166  
树熟儿 / 166  
榨菜 / 166  
五香 / 166  
口春儿 / 167  
油麦 / 167  
母油 / 167  
清酱 / 167  
饮食俗语编  
吃地气 / 172  
烧夏夏饭 / 173  
三烧五腊九时新 / 173  
小暑吃黍，大暑吃谷 / 173  
喝暑羊 / 174  
热天两块瓜，药物不用抓 / 174  
春不食肝，秋不食肺 / 170  
崩穷 / 170  
食春菜 / 170  
咬春 / 170  
有头有尾 / 171  
三月三、荠菜当灵丹 / 171  
要吃秋，有爆肚 / 175  
秋风起，三蛇肥 / 175  
秋瓜坏肚 / 176  
冬至团 / 176  
冬热夏凉春秋温 / 176  
捏冻耳朵 / 177  
冬天进补，春天打虎 / 177  
年菜 / 178  
年年高 / 179  
隔年饺子 / 180  
吃饺子看形，吃包子看褶，吃  
馄饨看汤，好吃要靠馅 / 180  
隔年捞饭 / 181  
以脏补脏 / 181  
一日三餐 / 182  
中午饱，一天饱 / 183  
为了一张嘴，跑断两条腿 / 183  
原汤化原食 / 183  
汤泡饭，嚼不烂 / 183  
宁可食无肉，不可饭无汤 / 184  
常吃葱，人轻松 / 184  
常吃核桃，返老还童 / 185  
吃肉不吃蒜，营养减一半 / 185

吃肉不如喝汤 / 185  
九月圆脐十月尖 / 186  
螃蟹上桌百味淡 / 187  
僵硬不食 / 187  
不时不食 / 188  
两脚的爷娘不吃，  
四脚的眠床不吃 / 188  
斤鸡六狗 / 189  
金鸡蛋，银鸡蛋，不及新母  
鸡生的头一个蛋 / 189  
瘦狗胜肥羊 / 190  
天上的龙肉，  
地上的驴肉 / 190  
飞禽莫如鸽，走兽莫如兔 / 190  
一鸽胜九鸡 / 191  
萝卜上市，医生没事 / 191  
头辣臀臊，吃萝卜吃腰 / 192  
红薯汤，红薯馍，离了红薯不能活 / 193  
三天不吃青，眼睛冒金星 / 194  
早餐没空吃，午餐凑合吃，晚餐应酬吃，加班夜宵地摊吃 / 194  
酸男辣女 / 195  
公膳 / 195  
饭局 / 197  
吃派饭 / 199  
文吃、武吃 / 199  
聚餐 / 201  
面子 / 201  
无酒不成席 / 202  
转转酒 / 203  
酒品六等 / 203  
酒拳 / 204  
划拳行酒令 / 205  
拇战 / 205  
酒友 / 206  
酒星 / 206  
酒包 / 206  
酒腻子 / 206  
酒鬼 / 207  
老碗会 / 207  
敛巧饭 / 207  
正宴 / 207  
吃碰头 / 208  
拜三会 / 208  
合拢宴 / 208  
壶碟会 / 210  
开灯酌 / 210  
开口酒 / 210

会亲酌 / 210  
开面饺 / 210  
喜酌 / 211  
梅酌 / 211  
暖堂酌 / 211  
羌酌 / 211  
抓周酌 / 211  
进学酌 / 211  
上学酒 / 211  
寿酌 / 212  
斋酌 / 212  
脱酌 / 212  
茶食 / 212  
茶歇 / 212  
宁可三日无粮，  
不可一日无茶 / 213  
三茶 / 213  
三点、三不点 / 214  
三炮台 / 215  
香片 / 215  
一壶水煮三省茶 / 216  
两刀一枪 / 216  
手抓、手把 / 217  
白食 / 217  
红食 / 218  
甜食 / 218  
消夜 / 219  
小食 / 219  
小嘴 / 219  
碰头食 / 219  
钉短 / 219  
阿二靛汤 / 220  
定心汤 / 220  
五子汤 / 221  
上汤礼 / 221  
放封儿 / 221  
安神粥 / 222  
熬粥没有巧，三十六下搅 / 222  
粥油 / 222  
粗粥 / 223  
米油 / 223  
秋粥 / 223  
黄金塔 / 224  
棺材板 / 225  
烂肉面 / 225  
寿面 / 226  
吃长寿面 / 226  
寿桃 / 226  
人参果 / 227

吃白肉 / 227  
七字果 / 227  
啃骨头 / 228  
刮骨肉 / 228  
七样羹，食后变后生 / 229  
穷开荤 / 229  
朝天锅 / 230  
炒菜面 / 230  
吃油渣儿 / 230  
腊八儿醋 / 230  
叮铛筷 / 231  
截筷 / 231  
泪筷 / 231  
碗口筷 / 231  
洗筷子 / 232  
喜筷 / 232  
杂色筷 / 232  
供筷 / 232  
葬筷 / 233  
长短筷 / 233  
三长两短 / 233  
执箸巡城 / 234  
迷箸刨坟 / 234  
颠倒乾坤 / 234  
泪箸遗珠 / 234  
定海神针 / 234  
当众上香 / 234  
品箸留香 / 235  
击盏敲盅 / 235  
吃货 / 235  
吃相 / 235  
喂脑袋 / 235  
白不嘞 / 236  
半空儿 / 236  
进焦 / 237  
哈喇 / 237  
筋道 / 237  
齁 / 237  
叫菜 / 237  
敬菜 / 237  
路菜 / 238  
三六 / 238  
随便 / 238  
下酒菜 / 239  
咸津 / 239  
咸头 / 239  
杂拌儿 / 239  
八根绳，两把刀 / 239  
菜不过三口 / 240

## 《餐饮业行话俗语通释》

厨茶三行儿 / 241  
打冰盏儿 / 242  
大红门的萝卜叫京门 / 242  
倒糖饼儿 / 242  
瞪眼儿食 / 243  
豆面糕三不要 / 2243  
对食 / 243  
锅底儿 / 244  
后记 / 267

# 《餐饮业行话俗语通释》

## 精彩短评

- 1、 校长
- 2、 李刚老师的著作，用了很多年写的。里面的很多词条解开了我对于很多餐饮术语的疑惑。

# 《餐饮业行话俗语通释》

## 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:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)