

《川菜》

图书基本信息

书名：《川菜》

13位ISBN编号：9787504536716

10位ISBN编号：7504536717

出版时间：2003-1

出版社：中国劳动社会保障出版社

作者：包奕燕编

页数：88

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

《川菜》

内容概要

本书由四川菜系形成的文化背景及历史发展、鉴定基本要求、鉴定菜肴制作3部分组成。其中鉴定菜肴部分收集了四川省各地区高级中式烹调师考核菜品40个，内容涉及酱爆、干烧、清蒸、煮、烩、炸、熘、煎等火候要求较高、技术难度较大的特殊烹调方法和花式菜品的加工艺术等技能操作要求。结合培训与自学特点，在每个鉴定菜品后均有评分表，供读者自评。

《川菜》

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