广式调味品



作者: 张水华主编

出版社:广州:华南理工大学出版社

出版日期: 2001.06

总页数: 180

介绍:本书详细介绍了广式调味食品中酱油、酱料、食醋、调味汁、调味粉、腐乳、豆豉、酱腌菜的特点、制作和应用。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/10410383.html) 查找全本阅读方式

广式调味品 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/10410383.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/10410383.html

书名:广式调味品