烹饪入门 烹饪刀工篇



作者: 傅培梅著

出版社:南昌:江西科学技术出版社

出版日期: 2002.05

总页数: 47

介绍:本篇介绍了各式调味料、酱料、复合式调味料,包括宫保、麻辣、鱼香、酸辣、糖醋、五味、三合油等,以及刀工的各种切法及花刀的应用。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/10885596.html) 查找全本阅读方式

烹饪入门 烹饪刀工篇 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/10885596.htm

教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/10885596.html

书名: 烹饪入门 烹饪刀工篇