

大厨私房秘诀258招 聪明刀工完美料理



作者：蔡万利著；Toku Chao摄影

出版社：沈阳：辽宁科学技术出版社

出版日期：2007. 06

总页数：104

介绍：本书具体介绍了：基础切——各种刀法和切法共40招、正确切——肉类、海鲜、蔬菜、蛋和豆腐等食材的各式切法共98招、聪明切让料理更成功——各式料理适合的切法及诀窍共56招、创意切——24种别出心裁的小创意，让料理更加分、应用菜肴——详细示范40道美味佳肴的制作方法等。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/11917871.html>）查找全本阅读方式

大厨私房秘诀258招 聪明刀工完美料理 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/11917871.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/11917871.html>

书名：大厨私房秘诀258招 聪明刀工完美料理