

中国烹调工艺学



作者：杨国堂编著

出版社：上海：上海交通大学出版社

出版日期：2008.01

总页数：341

介绍：本书共10章，分别叙述了中国烹调工艺学研究的对象、原料的选择与清理加工工艺，干制原料选择与涨法加工工艺，原料分解优化加工工艺，风味调配工艺，预熟及制熟工艺等。尤其是第10章熟制加工工艺流程，以菜例配合图解，增强了教材的可操作性。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12510945.html>）查找全本阅读方式

中国烹调工艺学 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12510945.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12510945.html>

书名：中国烹调工艺学