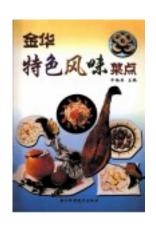
## 金华特色风味菜点



作者: 毕梅英主编

出版社: 杭州: 浙江科学技术出版社

出版日期: 2003

总页数: 92

介绍:本书收集了金华市75种主要菜和48只风味小吃,对各个菜点的和制作方法进行了较全面的介绍,勾勒出金华菜点继承和创新的轮廓,蕴含着金华深邃的文化。金华风味菜点是金华的一道亮丽风景线,金华形象,因此我们在编写本书时注意了以下几条原则:(1)讲究,努力体现当地的饮食习惯与风味,宣传金华文化;(2)菜点结合,既整理名种知名菜肴的菜谱,也收集各种风味小吃的制作工艺;(3)注重实践,在一定理论的基础上,着重介绍菜点的用料和制作方法,语言力求简明通俗;(4)反映历史,结合历史典故和民间传说,介绍部分菜点的形成过程,反映饮食文化的历史渊源。本书可用于职业学校烹饪类专业的选学教材,可以作为烹调师和面点师技术等级考试的参考,也可供一般读者阅读。

说明: 登录教客网(https://www.jiaokey.com/book/detail/12802564.html) 查找全本阅读方式

金华特色风味菜点 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/12802564.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/12802564.html

书名: 金华特色风味菜点