

烹饪刀工技巧图解



作者：牛国平，牛翔编著

出版社：长沙：湖南科学技术出版社

出版日期：2013.08

总页数：145

介绍：本书共分7篇，图文并茂地讲述了刀具与砧板(刀具与砧板的选购与保护)；刀工的4大作用和5大要求；正确握刀方法和站案姿势；刀法分类及运行技巧；原料刀工后的形状及要求。详细介绍了刀工运用实例技巧；20种凸显刀工的菜肴等。

说明：登录教客网(<https://www.jiaokey.com/book/detail/13412238.html>)查找全本阅读方式

烹饪刀工技巧图解 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/13412238.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/13412238.html>

书名：烹饪刀工技巧图解