## 川菜烹调技术菜点实例大全



作者: 朱万成编著

出版社:北京:北京理工大学出版社

出版日期: 2012.08

总页数: 205

介绍:本书共260余道精选菜点,配以图文,详细说明了各种菜式的制作程序和烹调方法,以川菜多种味型为主,既有传统名菜,又有新派、创新、时尚菜、中西式盘饰。本书既可作为职业院校烹饪专业用书和中高级烹调师培训教材,也可作为烹饪从业者的业务书籍,还可作为一本具有收藏价值的烹饪工具用书,供烹饪爱好者自学厨艺、改善生活、调配营养之用,也可供国内外同行、专家借鉴。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/13579462.html) 查找全本阅读方式

川菜烹调技术菜点实例大全 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/1357946 2.html

教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/13579462.html

书名: 川菜烹调技术菜点实例大全