王大师图说创新鲁菜



作者: 王平编著

出版社:济南:山东科学技术出版社

出版日期: 2011.11

总页数: 147

介绍:本书是作者集20余年在山东著名各大酒店创新菜肴之大成与精萃,其主要内容:包括燕参鲍翅创新菜肴;鲁菜海鲜原料创新菜品介绍;高档宴席各吃菜品设计与制作等。创新菜肴的介绍主要从制作技术要领、经验交流、菜品营养成分、菜肴审美等方面,体现通俗易懂、实用有效的特色,每菜一图,对图解说,如同面对菜品一样。本书具有从实践经验出发,从自己的创新成果中出发,来介绍创新鲁菜的最新菜肴品种等特点,对于促进鲁菜的创新发展具有重要的实用价值与指导意义。1. 为酒店、餐饮企业提供创新鲁菜新思路,为打造餐饮企业良好竞争力提供产品的帮助。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/13579469.html) 查找全本阅读方式

王大师图说创新鲁菜 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/13579469.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/13579469.html

书名: 王大师图说创新鲁菜