

西餐烹调工艺与实训



新课改烹饪专业“十三五”规划精品教材

西餐烹调 工艺与实训

XICAN PENG TIAO GONGYI YU SHIXUN

主编 鲁焯 朱照华



西南交通大学出版社

作者：鲁焯，朱照华主编；沈培奇，苏海，黄恒剑等副主编

出版社：成都：西南交通大学出版社

出版日期：2016.06

总页数：232

介绍：本书分为西餐基础知识、西餐厨房认知、西餐基本功实训、西餐配菜制作实训、西餐基础汤制作实训、西餐热少司制作实训、西餐冷调味汁制作实训、西餐冷菜制作实训、西餐汤菜制作实训等十二个模块。

说明：登录教客网 (<https://www.jiaoke.com/book/detail/14035919.html>) 查找全本阅读方式

西餐烹调工艺与实训 评论地址：<https://www.jiaoke.com/book/detail/14035919.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/14035919.html>

书名：西餐烹调工艺与实训