21世纪烹饪与营养系列 烹饪工艺学 卓越



4 復旦大學出版社

作者: 史万震, 陈苏华主编; 葛小琴副主编

出版社:上海:复旦大学出版社

出版日期: 2015.01

总页数: 326

介绍: 史万震、陈苏华主编的《烹饪工艺学》按照中式烹饪的主要工艺流程与环节,结合烹饪高等职业教育的要求,采用理论与案例并重的方法,注重动手能力与应用能力的培养,深入浅出,通俗易懂,使读者容易理解与操作。全书内容包括: 食物原料的选择与清理工艺、分解工艺、混合工艺、优化工艺、组配工艺、制熟工艺、成品造型装饰工艺。本书可作为高职高专院校旅游和烹饪专业的教材,也可作为相关行业从业人员的培训用书。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/14325170.html) 查找全本阅读方式

21世纪烹饪与营养系列 烹饪工艺学 卓越 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/de tail/14325170.html

教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/14325170.html

书名: 21世纪烹饪与营养系列 烹饪工艺学 卓越