## 刀工教程图解



作者:广州新东方烹饪学校编著出版社:广州:广东人民出版社

出版日期: 2010.11

总页数: 207

介绍:本书科学系统地以图解方式全面介绍了烹饪刀工的基本学识、正确姿势、工具种类、刀工基本类型、基本技法、应用刀法、花刀工艺型以及原料性能与刀工的应用、菜品配制与刀工的技巧等实用知识。全书由烹饪专家现场演示,图解技法,简便易懂,既有专业性,又具有实际应用价值。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/14597246.html) 查找全本阅读方式

刀工教程图解 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/14597246.html

## 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/14597246.html

书名: 刀工教程图解