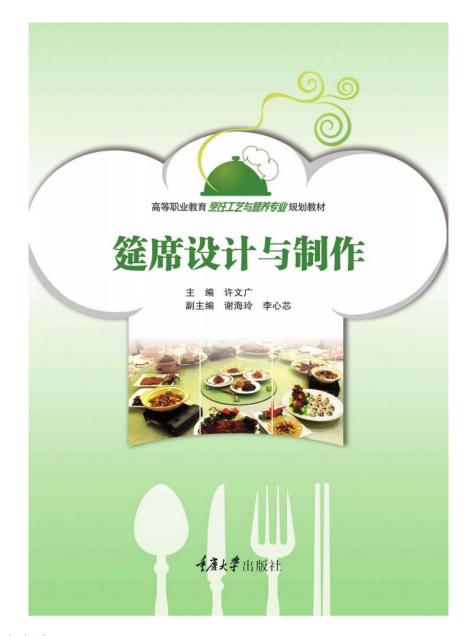
筵席设计与制作



作者: 许文广主编

出版社: 重庆: 重庆大学出版社

出版日期: 2019.01

总页数: 256

介绍:以项目为主线,分别介绍了主题筵席知识,主题的构思,筵席安全、卫生与营养,菜单设计,筵席的成本核算,筵席的原料采购、加工,筵席菜品的制作与组合,筵席美术设计,筵席的评价等11个项目。教材理论与实践结合,知识与能力贯通;体系完整,内容丰富,实用性强;图文并茂,文字通俗易懂。

说明: 登录教客网(https://www.jiaokey.com/book/detail/96207261.html) 查找全本阅读方式

筵席设计与制作 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/96207261.html

教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/96207261.html

书名: 筵席设计与制作