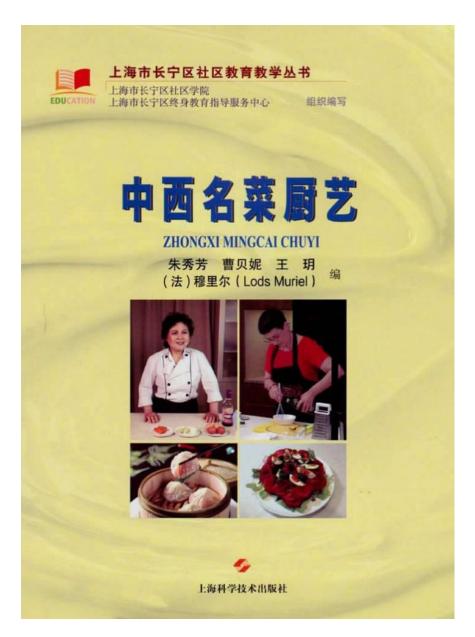
中西名菜厨艺



作者: 朱秀芳编

出版社:上海:上海科学技术出版社

出版日期: 2019.02

总页数: 93

介绍:本书选取了中西名菜30种,分为中、西餐两个部分。总的要求是:好吃、好看、好闻、好学。每道菜分为五个栏目:第一,介绍每个名菜掌故;第二,重点展开每个名菜的制作过程,先交代食材的主料、辅料和调料,分步骤写明如何制作加工到制成,再点明其主要特色;第三,大厨指出操作的要点,如控制火候、材料重量、时间等;第四,小贝聊营养,介绍每个菜的营养价值及相关的操作。第五,实践环节,教师可根据每次教课内容,在课内外布置动手操作的作业,提高每次讲课成效。本书图文结合,便于阅读,配备视频课件,扩展了阅读内容,是社区读物的探索性尝试。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/96211928.html) 查找全本阅读方式

中西名菜厨艺 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/96211928.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/96211928.html

书名:中西名菜厨艺