重庆火锅制作



作者: 胡学文, 蔡顺林主编 出版社: 重庆: 重庆大学出版社 出版日期: 2021.01 总页数: 99

介绍:本书根据重庆火锅专业教学计划和教学大纲要求编写,以任务引领的方式展开编写,图文并茂,实用性强。本书包括重庆火锅使用的调味品,重庆火锅底料与锅底的制作,火锅食材的分类、选择及加工,火锅菜式实例,火锅食材的营养价值及火锅的安全卫生问题,火锅常用小吃制作6个项目,23个任务。本书以火锅企业在生产经营管理过程中的任务运行流程、基本管理方法和理论知识为重点,兼顾实践操作技能,以培养学生能够胜任火锅企业生产经营管理人才为目标,根据不同层次学生的认知特点,对教材内容的深度和难度作了调整。在理论上做到精炼、够用,同时与行业的实际要求接轨。

说明: 登录教客网(https://www.jiaokey.com/book/detail/96249175.html) 查找全本阅读方式

重庆火锅制作 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/96249175.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/96249175.html

书名: 重庆火锅制作