

《苏式船点制作》

图书基本信息

书名：《苏式船点制作》

13位ISBN编号：9787800442698

10位ISBN编号：7800442691

出版时间：1990年2月

出版社：中国食品出版社

作者：朱阿兴

页数：65页

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《苏式船点制作》

内容概要

相传起源于明代，当初采用米粉和面粉捏成各种动、植物形象，在游船上作为点心供应，因而得名。后经名师精心研究，专用米粉为原料，制作出的船点精巧玲珑，既可品尝，又可观赏。

《苏式船点制作》

作者简介

朱阿兴 苏州市烹饪协会技术顾问，原苏州得月楼菜馆点心部总厨，特级点心师。现已退休。五十余年前进苏州松鹤楼菜馆，拜名师张福庆为师。

《苏式船点制作》

精彩短评

- 1、 这书由于发行较早，又是目前苏式船点唯一一本全面介绍船点工艺流程的书，加之编写此书的朱阿兴又是苏式船点这方面的高手，绝对力荐！！！！

《苏式船点制作》

精彩书评

1、这书由于发行较早，又是目前苏式船点唯一一本全面介绍船点工艺流程的书，加之编写此书的朱阿兴又是苏式船点这方面的高手，绝对力荐！！！！

《苏式船点制作》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com