

# 《烹调技能全书》

## 图书基本信息

书名：《烹调技能全书》

13位ISBN编号：9787200028225

10位ISBN编号：7200028223

出版时间：1996-8

出版社：北京出版社

作者：《烹调技能全书》编委会

页数：322

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](http://www.tushu000.com)

# 《烹调技能全书》

## 内容概要

本书分为概述和上编与下编，共二十章，分别介绍四个方面的内容：一是我国烹调技术的起源、发展和中国菜的构成；二是烹调原料的分类、鉴别和保管方法；三是烹调原料的初步加工和切配技术；四是具体的烹调方法。

## 精彩短评

1、描述详细、准确，有时还很幽默，了解到很多烹饪基础知识。乡下娃不知做菜步骤原来那么多，几乎每道都要浇芡汁，看来我还是更适合读《家常小菜》吧。

# 《烹调技能全书》

## 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](http://www.tushu000.com)