

《川菜》

图书基本信息

书名：《川菜》

13位ISBN编号：9787504536693

10位ISBN编号：7504536695

出版时间：2003-1

出版社：中国劳动社会保障出版社

作者：包奕燕编

页数：60

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

《川菜》

内容概要

本书由四川菜系的组成及特点、鉴定基本要求、鉴定菜肴制作3部分组成。其中鉴定菜肴部分收集了四川省各地区初级中式烹调师考核菜品30个，内容涉及炒、凉拌、干煸、粉蒸、煮、烩、炸、熘、拔丝等适合初级中式烹调师的技能操作及要求。结合培训与自学特点，在每个鉴定菜品后均有评分表，供读者自评。

《川菜》

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