

《肉肴少不了》

图书基本信息

书名：《肉肴少不了》

13位ISBN编号：9787533527570

10位ISBN编号：7533527577

出版时间：2006-1

出版社：福建科学技术出版社

作者：聂阳

页数：70

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

《肉肴少不了》

内容概要

本书介绍肉类食物的特点、原料组成、制作方法等，其中制作小窍门、功效与宜忌是本书的特色，目的在于提醒人们在日常饮食中除了要注重色、香、味外，还应注意其营养供给，以便确保膳食营养平衡。

本书是快乐厨艺系列之一。作者是中式烹调高级技师、国家级高级考评员，兼任扬州烹饪协会理事、中国电教协会理事；曾荣获江苏省第四届烹饪大赛个人金牌、全国首届技工学校教案大赛一等奖以及中国烹饪名师、江苏省烹饪技术大师、淮扬菜烹饪大师等称号。本书介绍肉类食物的特点、原料组成、制作方法等，其中制作小窍门、功效与宜忌是本书的特色，目的在于提醒人们在日常饮食中除了要注重色、香、味外，还应注意其营养供给，以便确保膳食营养平衡。本书对广大家庭主妇和餐馆厨师合理配餐具有重要的参考作用。

《肉肴少不了》

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