

《烹调基础知识》

图书基本信息

书名：《烹调基础知识》

13位ISBN编号：SH17071-13

10位ISBN编号：SH17071-13

出版社：北京出版社

作者：北京市第一服务局本书编写组

页数：319

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

《烹调基础知识》

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。

本书以总结我局所属的北京饭店、新侨饭店、民族饭店、前门饭店、友谊宾馆、西苑饭店、和平宾馆、香山饭店、燕京饭店、北纬饭店等十大饭店和丰泽园饭店、全聚德烤鸭店、仿膳饭店、听鹧馆餐厅、四川饭店等五大饭庄的老厨师的烹调技术经验为主，同时参阅和采用了一些兄弟单位的有关资料。

《烹调基础知识》

精彩短评

1、基础实用！！！！食材加工和烹饪方法看着就十分爽利！

《烹调基础知识》

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