

《湘菜制作工艺》

图书基本信息

书名：《湘菜制作工艺》

13位ISBN编号：9787504548030

10位ISBN编号：7504548030

出版时间：2005-05-01

出版社：中国劳动社会保障出版社

作者：周军亮

页数：125

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

《湘菜制作工艺》

内容概要

《湘菜制作工艺》为全国高等职业院校烹饪类专业教材，供各类高职院校、技师学院、高级技校相关专业使用。主要介绍了湘菜的历史和发展趋势，以及拌、白煮、腌、煨、烧、炒、溜、煮、焖、蒸、炖、炸、爆、氽和烩等烹调方法。《湘菜制作工艺》也可用于高级技术人才培养。《湘菜制作工艺》由周军亮编写。

精彩短评

1、湘菜

《湘菜制作工艺》

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