

《厨师学艺·点心篇》

图书基本信息

书名：《厨师学艺·点心篇》

13位ISBN编号：9787501934973

10位ISBN编号：7501934975

出版时间：2002-1-1

出版社：中国轻工业出版社

作者：张延年

页数：112

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

《厨师学艺·点心篇》

内容概要

本书是厨师学艺中的《点心篇》。书中以图片为主，用简洁明了的文字介绍了各种特色点心的原料制作技法及特点。书后还附有操作光盘一张。本书内容丰富，图文并茂，讲解通俗易懂，实用性强，可作为厨师培训教材，及各餐厅宾馆使用。

书籍目录

- 一 麻花卷
- 二 银丝卷
- 三 金丝卷
- 四 豆腐卷
- 五 豆沙如意卷
- 六 四喜卷
- 七 猪脑卷
- 八 燕窝卷
- 九 螺蛳卷
- 十 炸烫面糕
- 十一 炸蛋糕
- 十二 蜂糖糕
- 十三 小枣发糕
- 十四 木犀糕
- 十五 千层油糕

.....

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