

# 《西餐烹調成功精典》

## 图书基本信息

书名：《西餐烹調成功精典》

13位ISBN编号：9789868612129

10位ISBN编号：9868612128

出版时间：2010-5

作者：大中國編輯小組

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](http://www.tushu000.com)

# 《西餐烹調成功精典》

## 內容概要

西餐烹調丙級技術士技能檢定學術科全攻略301組、302組、303組製作過程詳細圖解

本書是由多位具有乙、丙級證照之專業名師，以評審及授課的評分標準，歷經半年，鑽研而出的，雖比其他友書略慢出版，但為後起之秀，尚祈各位先進給予肯定與支持，並請不吝指正。

內容除了是依據中部辦公室公告的參考資料為題材外，也包含了學、術科試題資料，尤其在術科方面，更是依編者在此行業中，三十年的經驗，所撰寫出來的。

餐飲廚藝是一門藝術。了解餐飲文化與學習餐飲烹調是同等的重要。本書共計教授60道西餐菜色；對於西餐烹調概論、烹調食材的選用、烹調過程之注意事項均有詳盡解說及介紹。

本書在編寫每道菜的配方表，都經過多次的製作和計算，準確度非常高，適合自修使用也適合被選用為西餐烹調教科書。其章節設計，內容與難度深淺，均依學校學期授課架構來編排，授課教師可依課程級別、時數及長度來調整使用。相信如能細心研讀本書，並多次的練習製作，將必達所願。

# 《西餐烹調成功精典》

## 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](http://www.tushu000.com)