

<<厨师学艺>>

图书基本信息

书名：<<厨师学艺>>

13位ISBN编号：9787501934997

10位ISBN编号：7501934991

出版时间：2002-1-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张延年

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：<http://www.tushu007.com>

## <<厨师学艺>>

### 内容概要

本书以平实相素为本，不追求奇巧名贵。

以中国传统筵席六大组成部分划分为《冷菜篇》、《炒菜篇》、《甜菜篇》、《大菜篇》、《汤菜篇》、《点心篇》，每篇一百个品种。

<<厨师学艺>>

书籍目录

- 一 醉虾
- 二 盐水虾
- 三 油爆虾
- 四 水晶虾片
- 五 酥烤鲫鱼
- 六 红油鱼片
- 七 葱辣鱼条
- 八 椒麻鱼片
- 九 黄珏老鹅
- 十 水晶鱼片
- 十一 炆虎尾
- 十二 脆鳝
- 十三 盐水鸭
- 十四 冰冻鸭方
- 十五 盐水兰花肫

.....

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:<http://www.tushu007.com>