

<<烹调工艺学>>

图书基本信息

书名：<<烹调工艺学>>

13位ISBN编号：9787501944941

10位ISBN编号：7501944946

出版时间：2007-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：冯玉珠 编

页数：257

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>

<<烹调工艺学>>

内容概要

《高等职业教育教材：烹调工艺学（第2版）》是烹饪科学中的基本理论学科，又是应用性、实践性最强的学科。

作为烹饪高等职业教育的重头教材，中国轻工业出版社出版的《烹调工艺学》到现在已经在全国烹饪高职院校使用了5年。

在这段时间里，国内外面向21世纪的教育改革不断深入，烹调工艺学的理论和实践不断发展，教学经验不断积累。

为了适应新的教学需要，跟上时代的步伐，我们编撰了这一新教材。

本教材主要有以下几个特点：1、“新”、“宽”、“实”并举。

2、突出操作技能培养。

3、贴近教学的全新安排。

<<烹调工艺学>>

书籍目录

第一章 烹饪原料的选择与感官鉴别第二章 初加工工艺第三章 分割与成型工艺第四章 组配工艺第五章 风味调配工艺第六章 烹制工艺基础第七章 热菜烹调工艺……

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