

<<烹饪原料加工技术>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料加工技术>>

13位ISBN编号：9787504413970

10位ISBN编号：7504413976

出版时间：中国商业出版社

作者：王树温 编

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>

<<烹饪原料加工技术>>

内容概要

《中等技工学校烹饪系列教材：烹饪原料加工技术》主要内容有：刀工知识、鲜活原料的初步加工、出肉分档与整料去骨、菜肴美化与食品雕刻等。

<<烹饪原料加工技术>>

书籍目录

概论第一章 刀工技术第一节 刀工设备第二节 刀工第三节 刀法第四节 原料成型第二章 鲜活原料的初步加工第三章 出肉、取料和整料加工第四章 干制原料涨发第五章 配菜第六章 凉菜拼摆第七章 食品雕刻
.....

<<烹饪原料加工技术>>

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>