

<<烹调技术>>

图书基本信息

书名：<<烹调技术>>

13位ISBN编号：9787504414304

10位ISBN编号：7504414301

出版时间：2000-05-01

出版时间：中国商业出版社

作者：孙玉民 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>

## <<烹调技术>>

### 内容概要

饮食营养与卫生是烹饪工作者必须掌握的专业基础知识。

《中等技工学校烹饪系列教材：烹调技术》内容涉及营养学基础知识、食品卫生基础知识、烹饪原料的营养卫生、合理膳食、食品卫生管理等。

《中等技工学校烹饪系列教材：烹调技术》可与《烹饪技术》《实习菜谱》《面点制作》配套供职业学校作为教材使用，也可供烹饪从业人员参考阅读。

<<烹调技术>>

书籍目录

第一章 绪论第二章 烹的原理第三章 调的原理第四章 制汤第五章 烹调的辅助手段第六章 烹调方法第七章 装盘第八章 筵席知识第九章 我国的主要地方菜席

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>