

<<法国菜品尝与烹制>>

图书基本信息

书名：<<法国菜品尝与烹制>>

13位ISBN编号：9787532373543

10位ISBN编号：7532373541

出版时间：2004-1-1

出版时间：上海科学技术出版社

作者：王汉明

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>

<<法国菜品尝与烹制>>

内容概要

要享受美食，笔者首推法国菜。

我编写本书，是希望能与读者分享对法国菜的欣赏和品尝。

同时，书中介绍了法国菜的历史源流及典故，各个地方菜的特色，进食礼仪，法国美酒，特色食品等

。书中择取了40余个食谱，包括开胃头盘、汤、海鲜、肉类、家禽及甜品等，并为大家介绍了各种烹调技巧及心得，所用材料以尽量能在坊间或超级市场内购买为主。

所以，笔者希望读者能按照书中食谱，亲自下厨，然后在家庭聚会、朋友宴客，或与三五知己把酒言欢，享受法国菜烹调及饮食带来的乐趣。

<<法国菜品尝与烹制>>

作者简介

王汉明，1981年起从事饮食业，先后服务于多家著名国际酒店及曾担任行政助理总厨的职务，并于1989年及1991年香港国际美食节中两度获奖。

王先生热爱烹饪厨艺，多年来均在工余时间执教于家政中心及工业学院。

近年则致力膳食供应服务工作。

他在1996年香港理工大学完成酒店及膳食管理学士课程后，继在2002年完成英国雪菲耳大学的膳食系统设计及规划研究课程。

现时为酒店及膳食国际管理协会及英国皇家卫生学会会员。

王先生喜爱法国菜，更加希望能与大家分享品尝及烹调法国菜的乐趣，这也是他写作这本书的目的。

<<法国菜品尝与烹制>>

书籍目录

<<法国菜品尝与烹制>>

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>