

酒楼面点118例



[酒楼面点118例 下载链接1](#)

著者:赵国梁 编

出版者:中国纺织出版社

出版时间:2005-1

装帧:平装

isbn:9787506431743

中国烹饪有着悠久的历史，一代又一代烹饪大师为中国的烹饪文化做出了积极的贡献。

随着经济的腾飞，交通业、养殖业的快速发展带动了饮食业的发展，促进南北烹饪技艺与文化的交融，为传统菜系的推陈出新提供了肥沃的土壤。本着学习交流的宗旨，今推出本套丛书，以供同仁磋商参考。

作者介绍:

目录: 传统点心

- 1.煎云吞
- 2.农家菜盒
- 3.枣泥松糕
- 4.黑米面炸糕
- 5.细沙绿豆糕
- 6.黄米面烤栳
- 7.韭菜饺
- 8.甘露酥
- 9.麻糍
- 10.蟹壳黄
- 11.宫廷小窝头
- 12.芜湖乌饭团
- 13.嘉兴肉粽
- 14.豌豆黄
- 15.猫耳朵
- 16.生煎包<

· · · · · (收起)

[酒楼面点118例](#) [下载链接1](#)

标签

生活

品味

PDF

评论

[酒楼面点118例 下载链接1](#)

书评

[酒楼面点118例 下载链接1](#)