

川菜



[川菜_下载链接1](#)

著者:包奕燕编

出版者:中国劳动社会保障出版社

出版时间:2003-1

装帧:平装

isbn:9787504536716

本书由四川菜系形成的文化背景及历史发展、鉴定基本要求、鉴定菜肴制作3部分组成。其中鉴定菜肴部分收集了四川省各地区高级中式烹调师考核菜品40个，内容涉及酱爆、干烧、清蒸、煮、烩、炸、熘、煎等火候要求较高、技术难度较大的特殊烹调方法和花式菜品的加工艺术等技能操作要求。结合培训与自学特点，在每个鉴定菜品后均有评分表，供读者自评。

作者介绍:

目录:

[川菜_下载链接1](#)

标签

评论

[川菜_下载链接1](#)

书评

[川菜_下载链接1](#)