

川菜烹饪技术基础



[川菜烹饪技术基础_下载链接1](#)

著者:张刚

出版者:第1版 (2003年1月1日)

出版时间:2003-11

装帧:平装

isbn:9787561426630

本丛书是由在川菜发展史上具有重要地位且对烹饪理论、文化特别有研究的新川菜企业成都巴国布衣餐饮发展有限公司及其属下的四川巴国布衣烹饪技术学院组织编写的。具有理论上的完整性、可操作的实用性以及鲜明的时代性的特点。烹调学是一门研究人们日常食物供给技术的学问。烹调作为人们日常生活的重要活动之一，其科学、文化、艺术的特征已普遍为人们所认识。本书主要介绍了川菜烹饪技术基础，加工的基本原则、干货原料的涨发、刀工技术、整料出骨与部位及取料等内容。

作者介绍:

目录:

[川菜烹饪技术基础_下载链接1](#)

标签

评论

[川菜烹饪技术基础_下载链接1](#)

书评

[川菜烹饪技术基础_下载链接1](#)