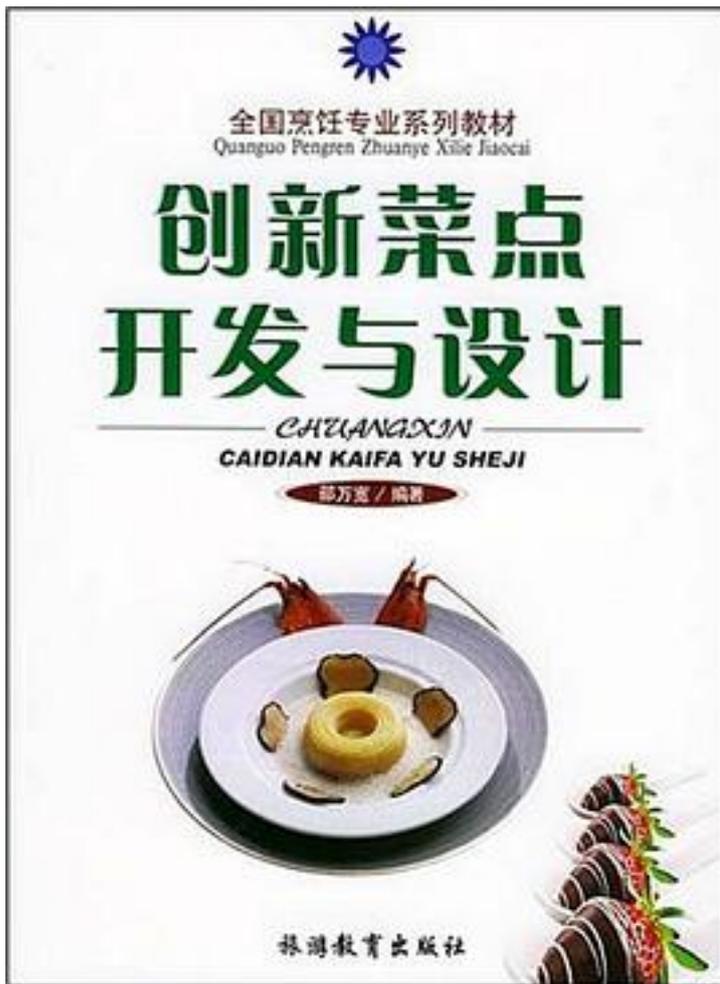


创新菜点开发与设计



[创新菜点开发与设计_下载链接1](#)

著者:邵万宽

出版者:旅游教育出版社

出版时间:2004-10

装帧:简装本

isbn:9787563712137

本书在编写过程中，从菜品创新的多角度出发，提出了新菜品的发展方向，并对新菜点开发的程序和原则、地方菜的开发、新原料的利用、调味品的组合、造型工艺的变化、

乡土菜的提炼、菜点结合、中西菜结合、面点工艺的革新、器具的出新等内容进行了具体分析。本书是作者多年来对菜品创新研究成果的总结，与以往烹饪专业教材相比，具有以下突出特点：

第一，这是一本全新的烹饪教材，它是随着时代的发展、企业的需求而问世的，适应了社会需求。

第二，本书不是纯理论性的阐述，而是结合现代餐饮特点和经营需要，将理论与实践有机结合。既有理论指导，又有操作实例；既有实践经验总结，也有创新思路的开启。

第三，本书条理清晰，适应面广。作为菜品创新之书，它不仅适用于旅游烹饪院校学生，而且也适合于广大在职烹调师开发创新菜品参考之用。

作者介绍:

目录:

[创新菜点开发与设计_下载链接1](#)

标签

餐饮

评论

[创新菜点开发与设计_下载链接1](#)

书评

[创新菜点开发与设计_下载链接1](#)