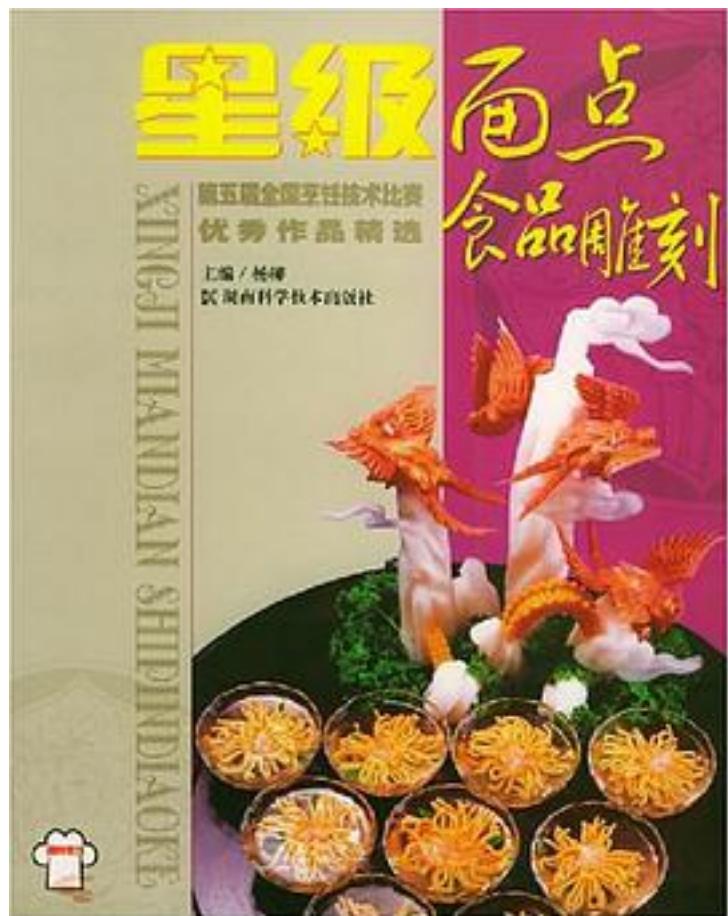


星级面点食品雕刻



[星级面点食品雕刻 下载链接1](#)

著者:杨柳 编

出版者:湖南科学技术出版社

出版时间:2004-1

装帧:

isbn:9787535739551

以“创新、实用、美味、健康”为主旨的第五届全国烹饪技术比赛，是新世界以来全国餐饮行业参赛人数最多、影响范围最广、权威地位最突出的重大赛事活动，深受全国餐饮从业人员的关注与支持。本届比赛坚持“继承、发扬、开拓、创新”的方针，坚持“讲营养、讲口味、讲卫生”，坚持大众为主，坚持以市场为导向，激励餐饮业广大员工

立足本职，钻研技术、增长才能，勇于创新，更好地为消费者服务，为国民经济和改革开放服务。

本套作品集共分五册，其中热菜两册，西餐、冷拼一册，清真菜一册，面点、食品雕刻一册。本册收录了个人赛面点、食品雕刻比赛的部分优秀作品。它图片精美、文字详尽、操作步骤通俗易懂，便于广大读借鉴创新。在选择的这些菜肴中，既有普通原料揉合精妙构思，制作出的高雅脱俗菜肴；又有高档食材经过巧手加工，烹调出的时尚经典美味。同时，蒸、煮、焖、烧、煎、熘、爆、炒、技法全面；酸、甜、咸、鲜、辛、辣、麻、香、味型多样；脆、滑、嫩、酥、软、糯、烂、松、质感丰富。无论是经营商务大餐，还是供应风味小酌，读者朋友都能从中汲取到自己想要的知识营养。

作者介绍:

目录:

[星级面点食品雕刻 下载链接1](#)

标签

评论

[星级面点食品雕刻 下载链接1](#)

书评

[星级面点食品雕刻 下载链接1](#)