

# 厨师学艺



[厨师学艺\\_下载链接1](#)

著者:张延年

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2002-1-1

装帧:平装（带盘）

isbn:9787501935048

本书是厨师学艺中的《炒菜篇》。书中以图片为主，用简洁明了的文字介绍了各种特色炒菜的原料制作技法及特点。书后还附有操作光盘一张。

本书内容丰富，图文并茂，讲解通俗易懂，实用性强，可作为厨师培训教材及各餐厅宾馆使用。

作者介绍:

目录: 一 炒鱿鱼卷  
二 家常鱿鱼  
三 辣子鸡丁  
四 荷叶粉蒸鸡  
五 碎米鸡丁  
六 家常鸡条  
七 醋熘鸡块  
八 宫保鸡丁

- 九 核桃鸡卷
- 十 锅贴鸡塔
- 十一 桃仁鸡丁
- 十二 姜萝炒鸡丁
- 十三 茶树菇炒鸡丝
- 十四 炒芙蓉鸡
- 十五 蚝油纸包鸡
- .....
- . . . . . ([收起](#))

[厨师学艺\\_下载链接1\\_](#)

标签

美食

评论

-----  
[厨师学艺\\_下载链接1\\_](#)

书评

-----  
[厨师学艺\\_下载链接1\\_](#)