

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](#)