

# 肉肴少不了



[肉肴少不了\\_下载链接1](#)

著者:聂阳

出版者:福建科学技术出版社

出版时间:2006-1

装帧:简装本

isbn:9787533527570

本书介绍肉类食物的特点、原料组成、制作方法等，其中制作小窍门、功效与宜忌是本书的特色，目的在于提醒人们在日常饮食中除了要注重色、香、味外，还应注意其营养供给，以便确保膳食营养平衡。

本书是快乐厨艺系列之一。作者是中式烹调高级技师、国家级高级考评员，兼任扬州烹饪协会理事、中国电教协会理事；曾荣获江苏省第四届烹饪大赛个人金牌、全国首届技

工学校教案大赛一等奖以及中国烹饪名师、江苏省烹饪技术大师、淮扬菜烹饪大师等称号。本书介绍肉类食物的特点、原料组成、制作方法等，其中制作小窍门、功效与宜忌是本书的特色，目的在于提醒人们在日常饮食中除了要注重色、香、味外，还应注意其营养供给，以便确保膳食营养平衡。本书对广大家庭主妇和餐馆厨师合理配餐具有重要的参考作用。

作者介绍:

目录:

[肉肴少不了\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[肉肴少不了\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[肉肴少不了\\_下载链接1](#)