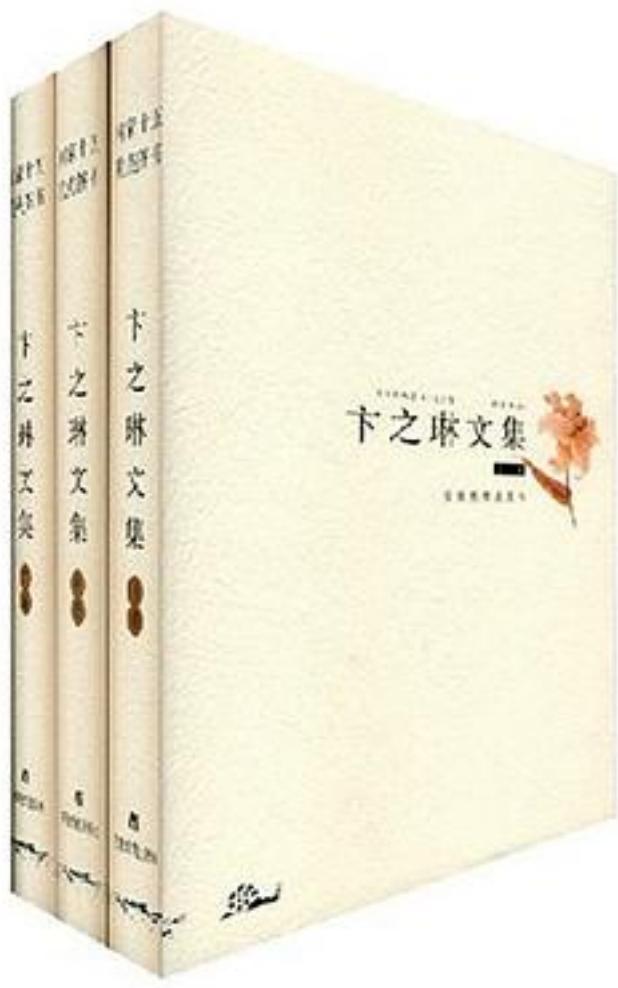


# 现代粤菜烹调技术



[现代粤菜烹调技术 下载链接1](#)

著者:巫炬华 编

出版者:机械工业出版社发行室

出版时间:2005-1

装帧:简裝本

isbn:9787111132097

本书共分八章，对粤菜烹调技术概论、厨房管理、烹调基本功操作等内容作了详尽的阐

述。同时，在当今瞬息万变的信息时代，我们本着“以市场为导向，服务社会”的宗旨，列举了许多当今市场流行的菜式，通过原料、制作工艺流程、制作过程、菜品要求、制作要点等重要环节演绎了200多个典型的菜品实例，大量的实习品种可以高瞻远瞩读者进行实战操练，使学厨者真正学以致用，融会贯通。

本书可作为高职高专、中职烹调专业的教材，也可作为职业培训的培训教材，同时还是餐饮业相关从业人员和热衷烹调的广大爱好者的良师益友。

作者介绍:

目录:

[现代粤菜烹调技术 下载链接1](#)

标签

粤菜

烹飪

评论

[现代粤菜烹调技术 下载链接1](#)

书评

[现代粤菜烹调技术 下载链接1](#)