

西餐工艺



[西餐工艺_下载链接1_](#)

著者:郭亚东 编

出版者:高等教育出版社

出版时间:2003-7

装帧:简装本

isbn:9787040124736

《西餐工艺》是教育部新世纪高职高专教育人才培养模式和教学内容体系改革与建设项目计划研究成果，由教育部高职高专教育专业教学改革试点院校编写。主要内容包括：西餐原料、西餐厨房、原料加工工艺、烹调基础工艺、热少司、头盘制作、汤菜制作工艺、热菜制作工艺、早餐与甜食、西餐供餐方式与菜单设计、西方名菜制作工艺。

《西餐工艺》可作为高等职业院校、高等专科院校、成人高等院校、本科院校高职教育烹饪专业学生学习用书，也可供五年制高职院校、中等职业学校及其他有关人员学习、参考。全书由郭亚东主编。

作者介绍:

目录:

[西餐工艺_下载链接1](#)

标签

评论

[西餐工艺_下载链接1](#)

书评

[西餐工艺_下载链接1](#)