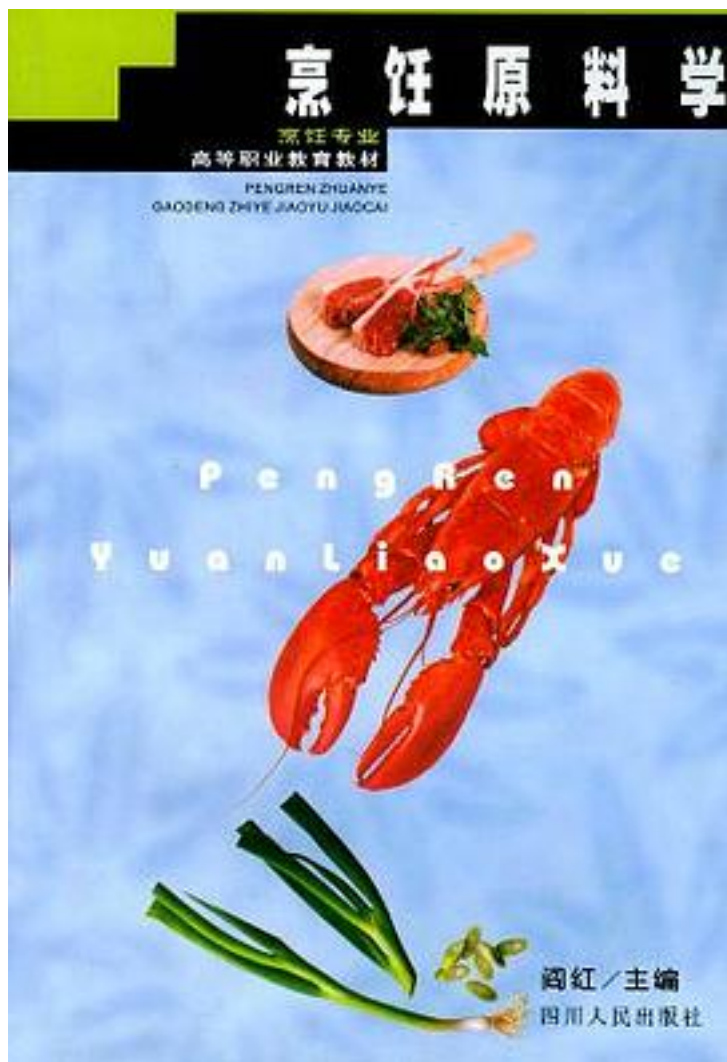


# 烹饪原料学



[烹饪原料学\\_下载链接1](#)

著者:王向阳 编

出版者:高等教育

出版时间:2007-1

装帧:简装本

isbn:9787040124743

《烹饪原料学》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成果，是组织有关教育部高职高专教育专业教学改革试点院校编写的。主要内容包  
括：烹饪原料的资源 and 分类、生物学基础、色香味形基础和烹饪特性、品质检验和保藏  
原理，以及粮食类、蔬菜类、果品类、花卉药草类、畜禽肉类、蛋品和乳品、鱼类、其  
他水产品、干货制品类、半成品等烹饪原料及调料、食品添加剂、辅助烹饪原料。

《烹饪原料学》可作为高等职业院校、高等专科院校、成人高等院校及本科院校高职教  
育相关专业学生学习用书，也可供五年制高职院校、中等职业学校及其他有关人员使用  
。

作者介绍:

目录:

[烹饪原料学\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[烹饪原料学\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[烹饪原料学\\_下载链接1](#)