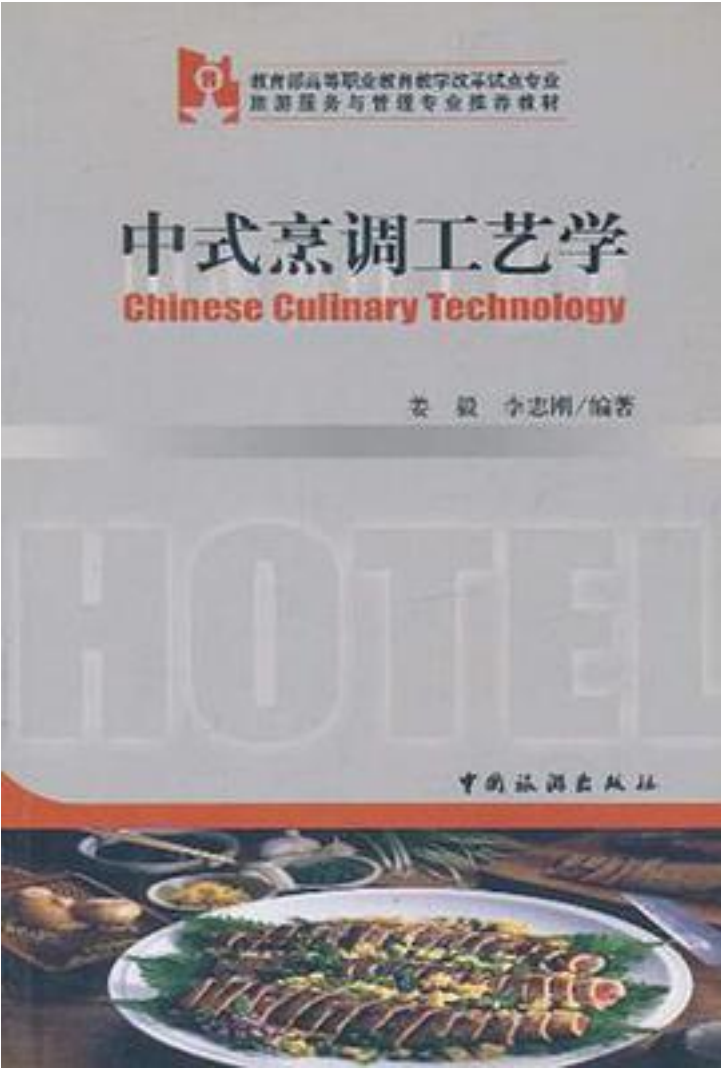


中式烹调工艺学



[中式烹调工艺学_下载链接1](#)

著者:姜毅

出版者:中国旅游出版社

出版时间:1900-01-01

装帧:简装本

isbn:9787503224478

《教育部高等职业教育教学改革试点专业旅游服务与管理专业推荐教材·中式烹调工艺学》主要内容：这套系列教材,是对改革开放以来我国饭店服务与管理各岗位在借鉴国际经验基础上不断开拓创新的理论与实践的总结.既有必要的理论基础,又侧重应用能力和创新能力的培养;既注重知识的系统性,又注重在内容划分上的侧重性。

作者介绍:

目录:
序前言第一章绪论第二章烹饪原料的认识与运用第三章烹饪原料的初步加工第四章刀工技术第五章干货原料的涨发加工工艺第六章菜肴的组配工艺第七章食品雕刻工艺第八章保护及优化加工工艺第九章调味工艺第十章火候第十一章原料的初步熟处理第十二章热菜的烹调方法第十三章冷菜的制作工艺</p>
</div>
<div data-bbox=