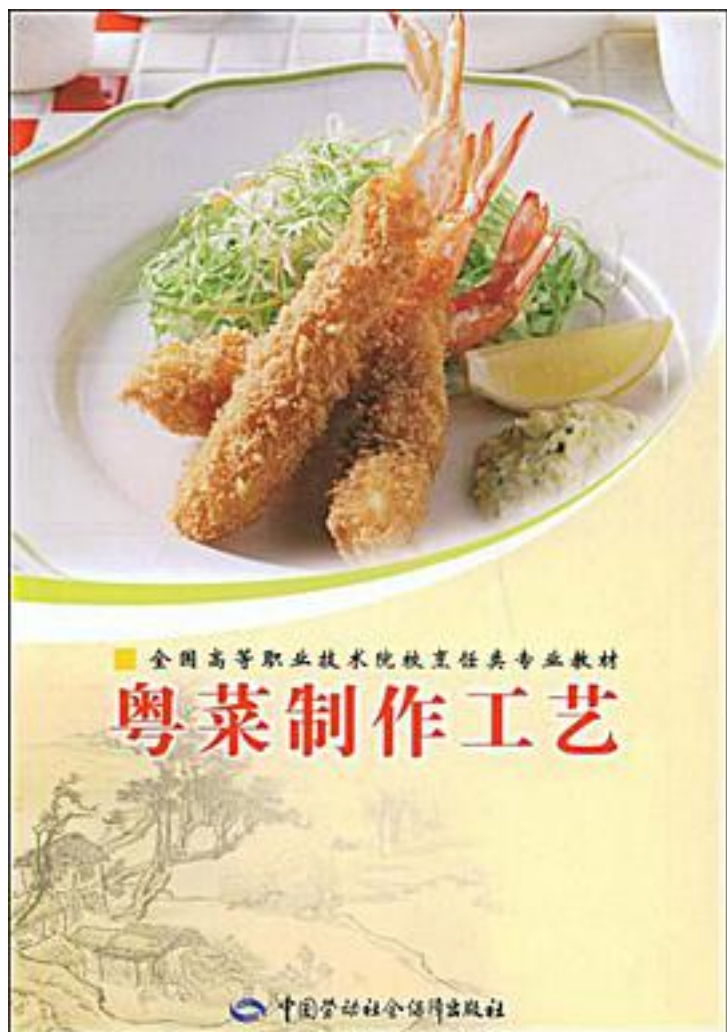


粤菜制作工艺



[粤菜制作工艺_下载链接1](#)

著者:谢飞明

出版者:中国劳动社会保障出版社

出版时间:2005-05-01

装帧:

isbn:9787504548696

《粤菜制作工艺》为全国高等职业院校烹饪类专业教材，供各类高职院校、技师学

院、高级技校相关专业使用。主要介绍了粤菜的形成与发展，粤菜制作工艺，以及蒸、煲、炖、炒、焖、扒、煎、炸、、焗、浸、灼、清、滚、烩、煮、卤、烤等烹调方法。《粤菜制作工艺(附光盘)》也可作为高级技术人才培训用书。

作者介绍:

目录:

[粤菜制作工艺_下载链接1](#)

标签

评论

[粤菜制作工艺_下载链接1](#)

书评

[粤菜制作工艺_下载链接1](#)