

现代烹饪与厨艺秘笈



[现代烹饪与厨艺秘笈_下载链接1](#)

著者:邵万宽

出版者:轻工业

出版时间:2006-2

装帧:

isbn:9787501951871

现代烹饪生产必须与现代营销结合是当今餐饮经营的首要任务，也是今天烹调师从厨的责任。本书共10章，包罗了现代烹饪与餐饮经营、现代烹饪流行技法与运用、现代菜肴工艺解析、现代面点工艺解析、调味技艺的灵活运用、创新菜点制作与基本思路、宴会菜品与主题菜单设计、厨艺探索与美食美名、现代厨艺与市场接轨等诸多方面。可以毫不夸张地说，只要认真读一读这本书，餐饮管理工作可以从中学悟到经营的“取胜”之道；烹饪实际操作者可以从中学学习到菜点的“出新”之方；烹饪教育工作者也可以从中获取教学用的“鲜活”案例，它的价值是多方面的。

作者介绍:

目录:

[现代烹饪与厨艺秘笈_下载链接1](#)

标签

饮食

厨艺计划

评论

[现代烹饪与厨艺秘笈_下载链接1](#)

书评

[现代烹饪与厨艺秘笈_下载链接1](#)