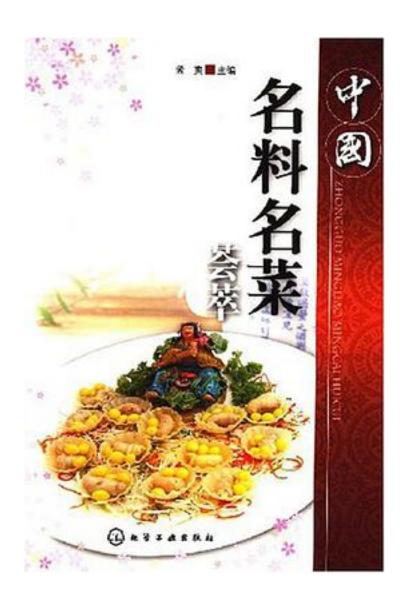
## 中国名料名菜荟萃



## 中国名料名菜荟萃\_下载链接1\_

著者:孟爽

出版者:化学工业出版社

出版时间:2007-1

装帧:平装

isbn:9787502592417

本书介绍了100多种高档烹饪原料的加工方法。这些原料共分六大类,包括干货类(鲍鱼、海参、鱼翅、燕窝等30余种原料)、鲜活水产类(龙虾、蟹、赤贝、海胆、各种鱼类等)、生猛珍稀类(鳄鱼、牛蛙、鸵鸟、藏红花等)、禽类(鹌鹑、飞龙、珍珠鸡、樟茶鸭等)、畜类(猪脑、牛头、乳羊等)。

本书可为宾馆、酒楼等高档厨师提供参考,并可作为厨师的培训教材。

本书可为宾馆、酒楼等高档厨师提
作者介绍:
目录:
中国名料名菜荟萃_下载链接1_
标签
美食
评论
 中国名料名菜荟萃_下载链接1_
书评

中国名料名菜荟萃 下载链接1