

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。

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](#)