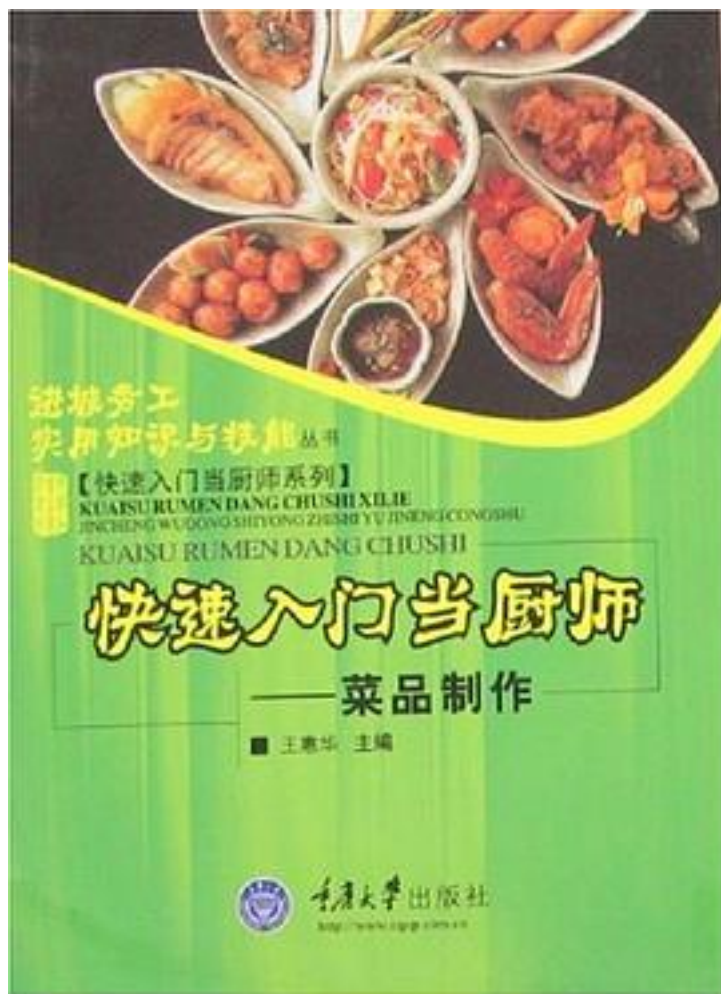


# 快速入门当厨师



[快速入门当厨师\\_下载链接1\\_](#)

著者:肖益

出版者:重庆大学

出版时间:2007-2

装帧:

isbn:9787562439288

本书分为两大部分：基础常识和常见面点制作实例。基础常识部分，包括对面点制作常用工具和设备地了解及使用、面点制作基本技能介绍、常用馅心制作方法等内容。常见

面点制作实例部分，作者拣选出日常生活中人们普遍喜爱的面点品种，针对其特点、配料、调料、制作过程以及注意事项等进行了较详细的说明，包括酱肉蒸饺、京酱小包、三丝春卷、珍珠圆子、五彩南瓜饼等近30种点心、小吃。  
本书可作为进城务工人员学习面点制作的入门读本，也可作为烹饪爱好者的参考用书。

作者介绍:

目录:

[快速入门当厨师\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[快速入门当厨师\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[快速入门当厨师\\_下载链接1](#)