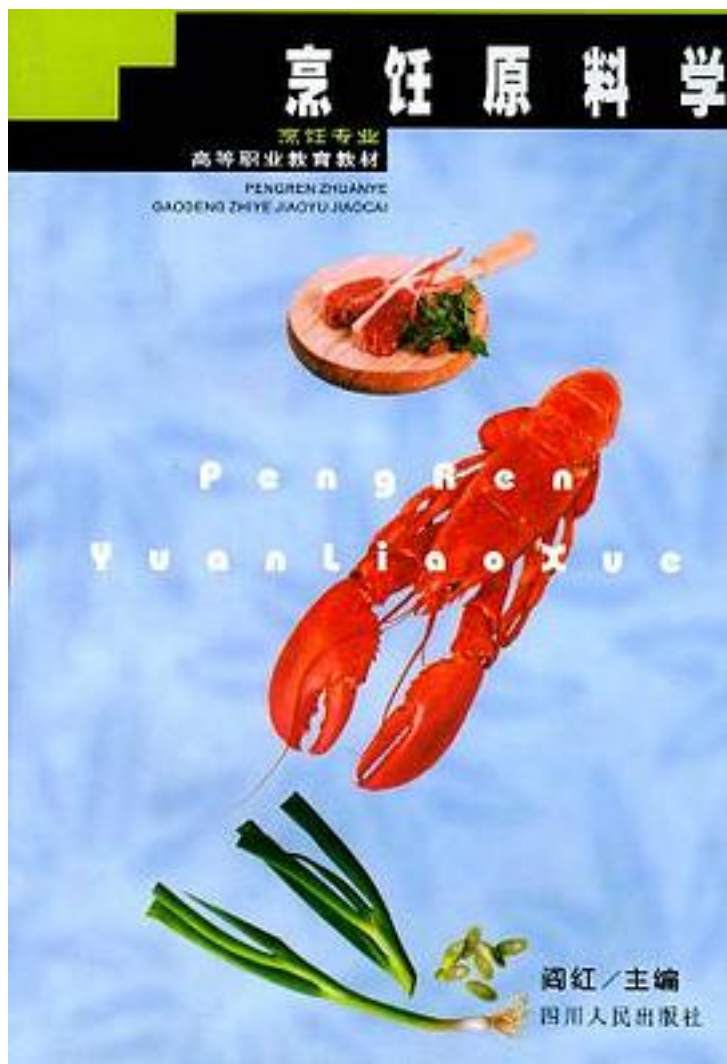


烹饪原料学



[烹饪原料学_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2008-6

装帧:

isbn:9787030220257

《烹饪原料学》主要介绍了烹饪过程中常用的动物性原料（家畜、家禽、水产品）、植物性原料（粮食、蔬菜、水果）、辅助原料、调味品、野生动植物原料、药膳原料，并对烹饪原料的名称、原产地、特征、应用特性、食疗功效等进行了系统的讲解。原料品种还配增了插图，并介绍了野生动植物保护知识。《烹饪原料学》可作为高等学校高职高专餐旅管理与服务类专业和各类烹饪培训班教学用书，也可作为广大教师和烹饪工作者的参考书。

作者介绍:

目录:

[烹饪原料学_下载链接1](#)

标签

美食

评论

[烹饪原料学_下载链接1](#)

书评

[烹饪原料学_下载链接1](#)