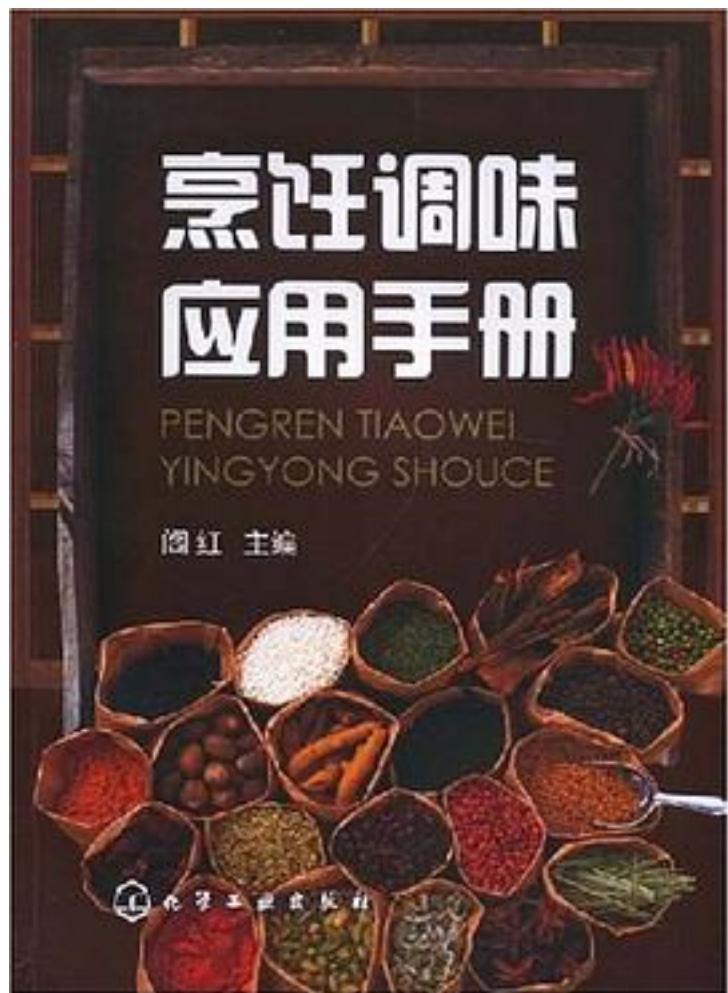


# 烹饪调味应用手册



[烹饪调味应用手册\\_下载链接1](#)

著者:阎红 编

出版者:

出版时间:2008-9

装帧:

isbn:9787122033444

《烹饪调味应用手册》对味觉形成、味觉种类、味觉之间的相互关系以及影响味觉的各种因素做了简单明了的阐述：细致介绍了中式和西式烹调中常用的各类调味原料，包括

调味料的来源、种类、风味成分、选择标准、烹饪适用范围等；对中西式烹调中传统的、时尚的各种味型做了详细的描述，包括味型的配方、制作过程、适用范围及制作要领，从而便于读者掌握应用调味料的具体方法。《烹饪调味应用手册》附有大量英文、法文注释。

《烹饪调味应用手册》可供烹饪餐饮行业相关人员和对烹饪感兴趣的读者参考

作者介绍:

目录:

[烹饪调味应用手册 下载链接1](#)

标签

烹饪

食谱

厨艺

健康

评论

[烹饪调味应用手册 下载链接1](#)

书评

[烹饪调味应用手册 下载链接1](#)