

白案



[白案_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2008-8

装帧:

isbn:9787536465466

《白案:面点小吃制作技法(最新版)》主要内容：旅游事业的发展带动了餐饮业的蓬勃兴起，市场对烹饪专业人才的大量需求，为从业者和准备从事此项专业的人士提供了相应的从业选择机会。为了满足已经或准备从事餐饮行业的人员和广大烹饪技艺爱好者的需求，编者编写此书。《白案:面点小吃制作技法（最新版）》详细系统地介绍了烹饪设备器具的使用、烹饪原料的选用、原料的初加工、原料切配的样式和规格、各种味型的调制技术以及菜点成品烹制的全过程等烹饪必备知识。书中详尽地教授了各类面点小吃制作技法，着重介绍了多种面团的调制方法，并按面性的调制，编写了各类面点小吃的制作技法。

作者介绍:

目录:

[白案_下载链接1](#)

标签

白案

评论

[白案_下载链接1](#)

书评

[白案_下载链接1](#)