

初级中式烹调技术



[初级中式烹调技术_下载链接1](#)

著者:尹忠勇 编

出版者:

出版时间:2010-1

装帧:

isbn:9787504581631

《初级中式烹调技术》围绕中式烹调技艺，结合当前烹饪市场上的实际需要，重在培养

学员的烹调实操技能。《初级中式烹调技术》针对烹调职业活动领域，采用模块化编写方式，提炼技能要点，精简理论内容，以实例辅助教学，将最实用的知识、最基础的技术和最具代表性的实例结合在一起，指导学员，使学员既懂烹调又会烹调，提高学员的综合职业能力。

《初级中式烹调技术》系统介绍了刀工技术、原料初加工、勺工、原料初步熟处理、挂糊、上浆、勾芡、调味与制汤、凉菜制作与热菜烹调等知识和技能。

《初级中式烹调技术》内容全面、图文并茂，具有较强的实用性、操作性和可读性。

《初级中式烹调技术》由尹忠勇主编，丁春雷、徐博、赵常亮、石刚、王笑非参编。

作者介绍:

目录:

[初级中式烹调技术_下载链接1](#)

标签

1

评论

[初级中式烹调技术_下载链接1](#)

书评

[初级中式烹调技术_下载链接1](#)