

酒店流行菜



[酒店流行菜_下载链接1](#)

著者:食尚文化 编

出版者:

出版时间:2010-7

装帧:

isbn:9787122078353

《酒店流行菜:凉菜》内容简介：凉菜的装盘方法大致有叠、排、堆、围、摆、覆六种，具体应该采用哪一种，与原料的加工形状（块、条、片、段等）有密切的关系。装盘

的技术是影响菜品美观度的关键因素，想成为一名优秀的凉菜厨师，不仅要懂得相关的制作工艺，还要有一定的审美能力。

作者介绍:

目录:

[酒店流行菜_下载链接1](#)

标签

评论

[酒店流行菜_下载链接1](#)

书评

[酒店流行菜_下载链接1](#)