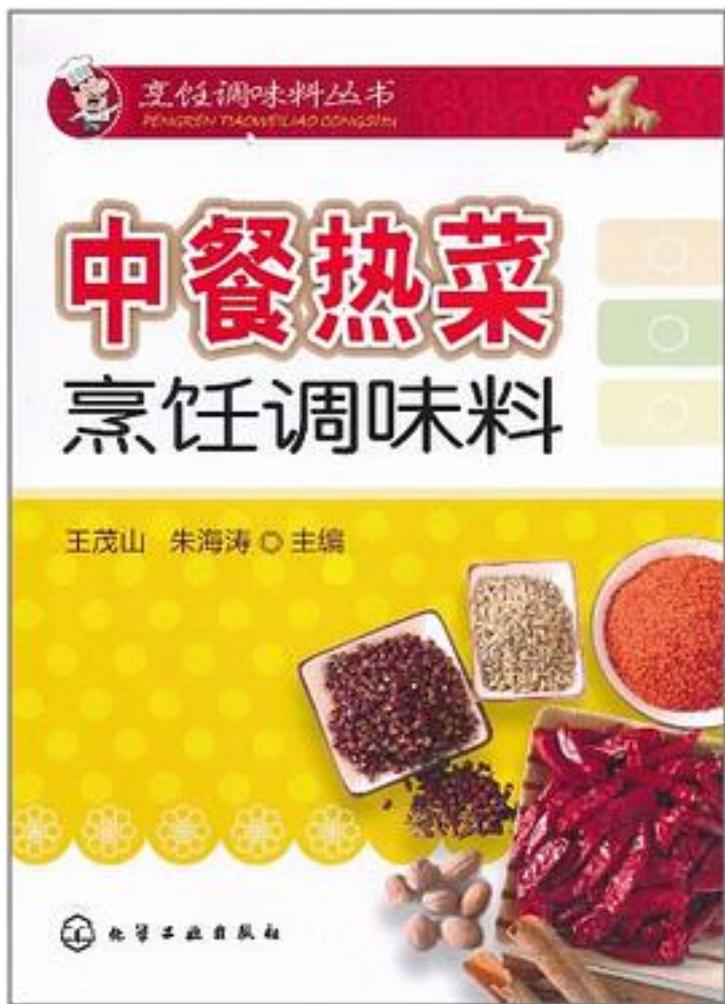


# 中餐热菜烹饪调味料



[中餐热菜烹饪调味料 下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2011-2

装帧:

isbn:9787122098566

《中餐热菜烹饪调味料》在介绍中餐冷菜常用调味品基本知识的基础上，着重介绍咸鲜

味、咸甜味、甜酸味、咸酸味、甜香味、咸辣味、咸香味、酸辣味8种味型复合调味料的配制方法及烹饪应用。每种味型均详细介绍调味配比、制作方法、适用范围、风味特点、注意事项、菜式举例、举一反三等内容。

《中餐热菜烹饪调味料》可供广大餐饮企业厨师、管理人员及调味料生产企业技术人员使用。

作者介绍:

目录:

[中餐热菜烹饪调味料\\_下载链接1](#)

## 标签

饮食

ilu

ed

## 评论

---

[中餐热菜烹饪调味料\\_下载链接1](#)

## 书评

---

[中餐热菜烹饪调味料 下载链接1](#)