

<<烹饪原料学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料学>>

13位ISBN编号：9787313022196

10位ISBN编号：7313022190

出版时间：1999-1

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<烹饪原料学>>

内容概要

《烹饪原料学》主要内容：烹饪在中国源远流长，中国烹饪文化享誉中外。中国烹饪技术精湛，食馐精美绝伦，各地佳肴斗艳争芳，脍炙人口。中国烹饪是几千年中华民族灿烂文化的结晶。

烹饪原料是烹艺术与文化发展和表现的物质基础，是烹饪工艺原理的诞生和发展的物质基础，烹饪是一切活动皆以此为研究中心。

在中国烹饪发展的历史中，烹饪技术主要领带于实践与经验，缺乏比较系统的科学理论，对烹饪工艺原理和技术的理解往往限于“知其然而不知其所以然”的水平，并出现了技术远超理论的发展畸形。

《烹饪原料学》的编写旨在研究烹饪原料，理解烹饪原理，发展烹饪艺术。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>