

Seri Boga SMK Mengolah Ikan



Produk olahan dan menu masakan berbahan dasar ikan banyak ditemui di seluruh wilayah Indonesia yang terdiri dari beragam suku bangsa dan dikenal memiliki kekayaan budaya yang beragam. Hal ini memberikan ciri khas tersendiri dalam kulinernya. Tidak heran dengan berbagai resep khas daerah, olahan ikan memiliki cita rasa lezat dan digemari oleh banyak masyarakat Indonesia.

Melihat minat yang besar ini, menu berbahan dasar ikan bisa dijadikan peluang untuk usaha dengan prospek yang besar dan dapat dikembangkan. Bagi para siswa SMK, hal ini juga dapat dijadikan peluang yang menguntungkan jika jeli menangkapnya. Karena itulah Boga untuk

Seri Boga SMK Mengolah Ikan

Written by Esensi

Saturday, 18 June 2016 09:20 - Last Updated Friday, 26 August 2016 14:29

SMK: Mengolah Ikan akan membantu siswa memulai usaha kuliner ikan. Buku ini memberikan pengetahuan dasar mengenai ikan seperti jenis-jenis yang dipergunakan dalam masakan, cara memilih, hingga cara mengolah ikan.

Tidak hanya itu, Boga untuk SMK: Mengolah Ikan juga memberikan panduan dalam memulai usaha kuliner berbahan dasar ikan bagi siswa yang ingin berwirausaha. Buku ini juga disertai berbagai resep masakan berbahan dasar ikan yang dapat dijadikan ide usaha dan dikreasikan sesuai minat siswa dan wirausaha pemula.

Spesifikasi:

- Kode Buku : 3086410690
- ISBN : 9786022986065
- Penulis : WULAN AYODYA
- Ukuran (P x L) : 17.50 cm x 25.00 cm
- Berat Buku : 169.80 gr
- Jumlah Halaman : 96 Hal
- Tahun : 2016