

<<香辣川菜精选全集>>

图书基本信息

书名：<<香辣川菜精选全集>>

13位ISBN编号：9787122102447

10位ISBN编号：7122102440

出版时间：2011-5

出版单位：化学工业

作者：董国成

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>

<<香辣川菜精选全集>>

内容概要

本书分为经典川菜和新派川菜两大篇，满足读者回味经典、体验时尚的不同需求。每篇根据原材料的不同将其细分为凉菜类、热菜类、素菜类、水产类、肉菜类、汤煲类几大类，以精美的图片、详细的步骤介绍了各种菜肴的制作过程，每道菜还提供了操作关键，让读者掌握各种小窍门，材料易得，真正做到好学易做。

本书还详细介绍了如何掌握川菜味道的变化、调味料的选用、火候的到位等至关重要的细节内容；以及人气火锅的神秘配方和川味小吃的制作秘籍，既全面又实用，绝对能让您成为川菜高手、川菜达人。

<<香辣川菜精选全集>>

书籍目录

上篇 经典川菜 凉菜类

怎样才能做好川菜

西芹

椒麻西芹

花生碎拌西芹

姜末浇芹菜

包心菜

四川泡菜

皮蛋包心拌三丁

麻酱椒油包心菜

蒜薹

泡蒜薹

小米辣泡蒜薹

蒜薹末拌皮蛋

莴笋

麻香莴笋

爽脆莴笋

花生酱拌莴笋

竹笋

竹笋拌青菜

香炆竹笋

竹笋拌火腿

冬笋

红油冬笋

脆拌冬笋

冬笋拌黑芝麻

菜花

红油菜花

怪味火腿菜花

油泼双花

野菜

腊肠拌野菜

红油野菜

野菜拌木耳

.....

下篇 新派川菜

<<香辣川菜精选全集>>

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>