

<<麻辣鲜香>>

图书基本信息

书名：<<麻辣鲜香>>

13位ISBN编号：9787501791996

10位ISBN编号：7501791996

出版时间：2010-1

出版时间：中国经济出版社

作者：唐兴官 编

页数：69

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>

## <<麻辣鲜香>>

### 内容概要

美食在中国，美味在四川。

川菜经过数个朝代的更迭和传承，其风格早已独树一帜。

如今，川菜被越来越多的人喜爱和接受，川菜馆也已经遍布全国，乃至世界。

它的麻辣，让人刻骨铭心；它的鲜香，飘洋过海。

以前，在这只有巴蜀人食用的菜肴，现在，已经是地球人共享的美味食品。

《麻辣鲜香》一书介绍了三十四款经典川菜名肴和药膳，内容更加丰富。

除了选用日常生活中常用的食材外，还有鱼翅、鲍鱼等高档原料，可以使您日常餐桌的菜肴档次得到进一步的提升。

书中所选用的菜肴突出川菜百菜百味的特点，同时运用的烹饪方法也比较多样，有拌法、烧法、炒法、炖法等等，大家可以变化不同方法来制作美食。

<<麻辣鲜香>>

书籍目录

五彩耳丝夫妻肺片拌猪手萝卜炖排骨酸辣肘子家乡酱肉腊肉蒸山药口香牛筋四味牛肉孜然羊排烧驴肉  
宫保鸡丁竹笋鸡鼓油鸡麻辣乌鸡茶香鸡掌骨芦笋鸭舌小煎鸭肉双椒鸽胗红油兔丁粉丝炒虾仁清炒虾仁  
鲜汤鱼肚炒鳝鱼回味鳊鱼椒汁蒸鳊鱼豆瓣鱼酸菜鱼红汤蛙肉炒螺片鹿茸炖鲍鱼海参炖鱼翅金汤大鲍翅  
全家福

<<麻辣鲜香>>

编辑推荐

它的麻辣，让人刻骨铭心·它的鲜香，飘洋过海。

<<麻辣鲜香>>

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>