

<<四川火锅>>

图书基本信息

书名：<<四川火锅>>

13位ISBN编号：9787508210339

10位ISBN编号：7508210336

出版时间：2000-01

出版时间：金盾出版社

作者：李乐清 编

页数：166

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>

<<四川火锅>>

内容概要

四川火锅鲜香味美，品种多样，闻名全国，蜚声海外。

本书系统地介绍了四川火锅的历史、发展、特点和制法，收入了能满足各种不同口味需要的美味火锅品种118例，并分别介绍了它们的风味特色、具体做法、食用方式及注意事项。

本书内容丰富，所述制法简便，原料易得，具有较强的实用性，适宜家庭阅读使用，也可供餐饮业人员学习参考。

<<四川火锅>>

书籍目录

一、四川火锅概述及其基本制法 (一) 四川火锅的起源、特点及影响 1.什么是四川火锅 2.四川火锅的起源 3.四川火锅的特点 4.四川火锅的影响 (二) 四川火锅原料、汤卤及味碟的加工制作 1.四川火锅的原料及其加工方法 2.四川火锅汤卤的调制 3.四川火锅味碟的制作 (三) 四川火锅的吃法与禁忌 1.四川火锅的吃法 2.四川火锅的禁忌 (四) 四川火锅使用的器具 1.锅灶 2.刀具 3.用具 4.餐具二、四川火锅品种118例附：四川火锅所配部分主食和小吃名称

<<四川火锅>>

媒体关注与评论

书评为了满足广大家庭和餐饮业人员学做四川火锅菜的需要，1994年我们编写了《四川火锅》一书。该书出版后，受到广大读者的欢迎，经多次印刷，累计发行35万册，仍热销不衰。

近几年来，四川火锅品种有了很大发展，书中原有的火锅品种，已不能适应人们生活改善的需要。

<<四川火锅>>

编辑推荐

为了满足广大家庭和餐饮业人员学做四川火锅菜的需要，1994年我们编写了《四川火锅》一书。该书出版后，受到广大读者的欢迎，经多次印刷，累计发行35万册，仍热销不衰。

近几年来，四川火锅品种有了很大发展，书中原有的火锅品种，已不能适应人们生活改善的需要

<<四川火锅>>

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>