

<<徽菜烹调250种>>

图书基本信息

书名：<<徽菜烹调250种>>

13位ISBN编号：9787508210360

10位ISBN编号：7508210360

出版时间：2000年04月

出版时间：金盾出版社

作者：齐言

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>

<<徽菜烹调250种>>

内容概要

徽菜是我国八大菜系之一。

其特点是：选料广泛而严谨；配菜讲究和味、食补；制作强调重油、重色、重火工，擅长烧、炖、蒸、熏；菜品高、中、低档齐备；菜形古朴、典雅、实惠，并具有浓郁的食文化韵味。

本书为正宗徽菜专著，精选了率禽野味、水产、豆菜山珍、名点小吃四大类250个菜目，详细介绍了每款菜的用料配比、烹调技法和成菜特色。

本书内容丰富，简明易懂，技术可靠，实用性强，适合广大家庭、美食爱好者阅读使用，亦可供餐饮业人员和有关院校、职业培训班教学参考。

<<徽菜烹调250种>>

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>