

<<图说精品川菜>>

图书基本信息

书名：<<图说精品川菜>>

13位ISBN编号：9787508229768

10位ISBN编号：7508229762

出版时间：2004-1

出版时间：金盾出版社

作者：陈洪兴

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>

## <<图说精品川菜>>

### 内容概要

川菜不仅依靠其丰富的自然资源和传统习俗，而且还得益于广泛吸收外来经验和融会各家之长。它无论对宫廷、官府、民族、民间菜肴，还是对教派、寺庙菜肴都加以吸收消化，取其精华，充实自己，实行南菜川味，北菜川烹，继承发扬传统，不断改进提高，从而形成了风味独特，具有广大群众基础，被誉称为一菜一格、百菜百味的四川菜系。

<<图说精品川菜>>

书籍目录

一品官燕冬瓜燕干烧鱼翅豆瓣鲜鱼酸菜鱿鱼糖醋脆皮鱼鱿鱼三鲜菠饺鱼肚雪花鸡淖宫保鸡丁仔鸡豆花  
芙蓉鸡片炊炸鸡糕葱烧蹄筋花仁鸭方芙蓉杂烩家常海参红烧什锦八宝锅蒸八宝酿苹果酿苦瓜开水白菜麻  
婆豆腐锅巴肉片粉蒸肉鱼香八块鸡鱼香肉丝水煮肉片回锅肉东坡肘子干煸肉丝红烧狮子头干豇豆豉扣  
猪手贵人仔兔沙漠温朱鸡火山蛟龙红牛扒青山雪地仔鸭白玉果园椒茸武昌鱼

<<图说精品川菜>>

章节摘录

插图

<<图说精品川菜>>

媒体关注与评论

书评本书是首批推出川、鲁、苏、粤四大菜系，每个菜系为一册，每册精选菜肴40种，以正宗菜为主，兼选部分新派菜。

正宗菜保持了传统的原料配方和烹调技法，口味纯正；新派菜在保持传统特色的基础上，采用了一些新的烹调技法，更加适合现代人的口味需求。

全书图文对照，形象直观，方便实用，可供宾馆、饭店和家庭使用。

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>