

<<图说精品粤菜>>

图书基本信息

书名：<<图说精品粤菜>>

13位ISBN编号：9787508232003

10位ISBN编号：7508232003

出版时间：2004-9

出版时间：金盾出版社

作者：郝臻朝 编

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>

<<图说精品粤菜>>

内容概要

粤菜是我国的四大菜系之一，是以广州菜为主体，融合了潮州菜和东江菜。

其特点，一是博采众长，自成一格；二是用料广泛，刀工精细，三是制法多样，菜品繁多；四是口味丰富，比较清淡。

尤以泡、扒、*、氽、焗、煎、炸见长，取各家之长，同本地菜之清鲜、精美相结合，是粤菜日臻完善的真谛所在。

<<图说精品粤菜>>

书籍目录

红烧群翅鸭汁烩鱼唇清汤鱼肚碧绿醉带子蒜子珧柱脯红焖明鲍香芋扣肉糖醋咕嚕肉茄汁煎牛柳蛋茸牛肉羹红扒羊肉白切鸡太爷鸡栗子炖鸡扒穿鸡翼东江香酥鸭子罗鸭片陈皮扣鹅掌脆皮炸双鸽荷叶乳鸽片香滑鲈鱼球锅贴鲈鱼清蒸石斑鱼煎封鲳鱼豉椒鳝片红焖水鱼椒盐基尾虾油泡虾仁吉列虾球白灼响螺片清醉竹荪奶油扒菜胆蟹黄扒豆苗东江酿豆腐鸡粒粟米羹凤肝鲟龙菠萝海鲜船XO酱爆芦笋牛柳西式黑椒牛排

<<图说精品粤菜>>

章节摘录

插图

<<图说精品粤菜>>

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>