

<<大众川菜500例>>

图书基本信息

书名：<<大众川菜500例>>

13位ISBN编号：9787530840306

10位ISBN编号：7530840304

出版时间：2006-4

出版时间：天津科学技术出版社

作者：张恩来

页数：353

字数：259000

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>

<<大众川菜500例>>

内容概要

中国地方风味菜肴系列丛书，是一套内容丰富、齐全，叙述言简意赅的烹饪书籍。无插图，只有文字介绍。

尽管如此，但绝对不会引起你的视觉疲劳。

因为，它的字体较大，纸张质量也绝对一流。

本书是其中的四川菜介绍本，如果你喜欢辣辣的川菜，那本书绝对可以一饱你的口福。

川菜又称四川菜，是我国最具特色的地方风味菜之一。

川菜取材广泛，调味多变，菜式多样，口味清鲜、醇浓并重，以擅用麻辣著称，其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味享誉中外，是我国地方菜中辐射面较大的菜系之一，成为中华民族饮食文化中一颗璀璨的明珠。

<<大众川菜500例>>

书籍目录

川菜概述 川菜的历史 川菜的流派和菜式 川菜的特色 川菜的味型冷菜类 蒜泥白肉 芙蓉肉糕
烟熏排骨 夫妻肺片 红油耳丝 绿豆冻肘 麻酱腰片 玻璃腰片 兰花肚丝 麻辣扁豆肚丁 火
鞭牛肉 芝麻牛肉条 毛牛肉 五香牛肉 粉皮牛肉片 芥末羊肚丝 厂汉缠丝兔 花仁兔丁 米熏
鸡 口水鸡 棒棒鸡 红汁鸡条 怪味鸡丝 红油鸡块 水晶凤脯 花椒鸡丁 椒麻鸡片 铺盖鸡
片 香辣鸡蹄花 水晶鸭方 盐水鸭肫花 椒浸子鸭 曝腌鱼 葱酥鲤鱼 芥末鱼柳 冷汁鳝鱼 四
味鲍鱼 鸡丝海蜇 瓜条海参 酸辣梅花参 南卤醉虾 蒜椒螺片 五香卤海螺 尖椒拌皮蛋.....畜
肉类水产类禽蛋类蔬果类汤羹类其他类

<<大众川菜500例>>

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>