

<<大众川菜>>

图书基本信息

书名：<<大众川菜>>

13位ISBN编号：9787536407657

10位ISBN编号：7536407653

出版时间：1997-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：刘建成

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>>

内容概要

川菜美味可口，历史悠久，独具特色，驰名中外。

《全国优秀畅销书：大众川菜》自1979年初版至今，已再版35次，印数达一百多万册，但仍是供不应求。

随着改革开放的深入，人民生活水平的提高，川菜也得到很大的发展。

近年来，涌现出不少的创新和海味川菜。

为了适应这种发展的形势，应广大读者要求，特请胡廉泉先生再次增订《全国优秀畅销书：大众川菜》。

作者在保持原版书的特色的基础上，新增加了一百多个创新川菜和海味菜肴。

他还充分利用菜谱末的附注，以变换原料的形式，给读者再介绍一至三个新菜的做法。

如此，则新增菜肴近达二百款。

如鸡翅海参、家常鱿鱼、清炖足鱼、干烧大虾、银杏小白菜等，均是这次选入的菜品。

这是一本适合广大群众需要的家常菜谱。

它将让你和你的家人饱享口福，品尝到荤而不油，浓而不腻，色鲜质嫩，麻、辣、烫、酥、香、脆...各味俱全的美味佳肴。

<<大众川菜>>

书籍目录

怎样做菜一、做菜的原料二、做菜前的准备三、几种刀法要领四、配菜的方法五、菜品的烹制六、调味七、与烹调有关的一些事项
 简易计量肉食类回锅肉黄瓜肉片白油肉片江津肉片锅巴肉片明笋焖肉片肉片汤番茄丝瓜肉片汤韭黄肉丝。

鱼香肉丝炒酱肉丝干煸肉丝肉丝罐汤榨菜肉丝青椒肉丝甜椒肉丝家常肉丝干张南瓜炒肉丝洋葱炒肉丝酸菜肉丝汤榨菜肉丝汤鱼香碎滑肉酱爆肉花椒肉晾干肉芝麻肉丝冻肉东坡肉樱桃肉香糟肉宫保肉丁盐煎肉水煮烧白板栗烧肉桃仁肉卷姜汁拐肉蒜泥白肉五香卤肉炖酥肉连锅子咸烧白夹沙肉荷叶蒸肉粉蒸肉肉焖青豆肉焖鲜豌豆豌豆鲈肉肉末炒泡豇豆蒜薹炒腌肉豆筋烧肉豆芽肉饼汤腌肉烧菜头白菜丸子红烧丸子红烧狮子头红烧排蹄清汤丸子冰糖芝麻肘子红枣煨肘豆瓣肘子家常热味肘子清蒸肘子姜汁蹄花
 花仁蹄花汤雪豆炖肘豆渣猪头醋熬猪头肉粉蒸排骨凉拌猪头肉糖醋排骨鱼香排骨酥糟排骨家常排骨冷汁牛肉香炸排骨清炖牛肉干煸牛肉丝芙蓉牛柳干拌牛肉苕蓝烧牛肉陈皮牛肉水煮牛肉麻辣牛肉干粉蒸牛肉牛肉末炒芹菜花香酥羊肉丝归芪羊肉汤香芹炒羊肉丝鱼香肝片白油猪肝小烧什锦金银肝蒸肝膏大蒜烧肥肠回锅香肠蒜烧肚条豌豆肥肠汤火爆双脆火爆腰花毛肚火锅清蒸杂烩凉拌猪肺冬菜腰片汤鲜熘兔丝麻辣兔丁青笋烧兔盐水仔鸡棒棒鸡丝怪味鸡丝椒麻鸡块红油鸡块辣子鸡丁白油鸡丁醋熘鸡丁干煸鸡块香辣鸡块芹黄鸡丝银芽鸡丝雪花鸡淖香炸鸡腿鱼香八块鸡炸鸡糕软炸鸡块粉蒸鸡条旱蒸全鸡鸡豆花鸡茸汤葱汁鸡条芹菜烧鸡条热味姜汁鸡香菌烧鸡当归炖鸡白市驿板鸭虫草鸭子黄焖鸭子魔芋烧鸭芋儿烧鸭青豆烧鸭条盐水鸭片炒鸭脯家常鸭块酸菜鸭条冬菜烧鸭块冬菇烩鸭掌番茄鸡肝汤干收鹌鹑蛋皮春卷椿芽烘蛋番茄炒蛋臊子蒸蛋酸辣蛋花汤芹黄炒什件炒鸭肝烧鸭血.....蔬菜类后记

<<大众川菜>>

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>