

<<四川民间特色菜>>

图书基本信息

书名：<<四川民间特色菜>>

13位ISBN编号：9787536450783

10位ISBN编号：7536450788

出版时间：2002-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：彭进，潘胜林 著

页数：146

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>

<<四川民间特色菜>>

内容概要

《四川民间特色菜》分为“凉菜篇”、“热菜篇”两部分，收有百余款菜谱，每款菜谱包括原料、制作、特点、厨师叮咛。

<<四川民间特色菜>>

作者简介

彭进：中式烹调高级技师，四川烹饪协会会员，国家职业鉴定中式烹调高级考评员，现任绵阳军分区招待所所长。

2001年出版专著《四川风味菜》，本人作品曾在《四川烹饪》，《中国名师菜典》一、二辑，《华夏名厨师名菜选编》，《食品雕刻精选》等书刊上发表。

曾担任市御营职中厨师培训班、绵阳市劳动局厨师培训班、绵阳市饮食服务公司厨师培训班教师。

<<四川民间特色菜>>

书籍目录

凉菜篇 水晶虾卷 豌豆鸡排 锅巴鱼片 糖醋毛肚 手撕鸡 樟茶鲫鱼 蚝油鸭掌 脆皮肥肠 蒜泥百页 拌刺嫩尖 香辣兔头 热菜篇 龟鸽汤 黄焖甲鱼 泡萝卜甲鱼 烩鱼眼 银杏兔花 蚬肉烩银杏 田七炖甲鱼 乌龟炖乌鸡 湖辣鲫鱼 玉米面条烧鲫鱼 美极土鲢鱼 干烧桂鱼 魔芋烧鱼腹 凉粉鲫鱼 银杏烧鸭翅 邮亭鲫鱼 青红椒爆肚仁 干煸鸭掌 雪花鱼 鲜虾蚕豆 等等

<<四川民间特色菜>>

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>