

<<学做美味川菜>>

图书基本信息

书名：<<学做美味川菜>>

13位ISBN编号：9787548405054

10位ISBN编号：7548405057

出版时间：2011-4

出版时间：哈尔滨出版社

作者：陈绪荣 编

页数：191

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>

<<学做美味川菜>>

内容概要

川菜以其独特味道赢得了大家的褒扬，成为各大菜系中的经典菜系之一。

《学做美味川菜》精选多种经典川菜，根据口味的不同分类，详细介绍了每科菜品的制作方法，让您在家中尽享川菜带来的美味。

不同口味的蔬菜、肉菜以及水产，让您在家享受川味火锅。

本书由陈绪荣主编。

<<学做美味川菜>>

书籍目录

第一章 川菜调味品

泡辣椒
豆瓣
剁椒酱
泡青菜
泡野山椒
芽菜
小米辣椒
豆豉
四川榨菜
料酒
花椒
泡椒老油
青花椒
鱼香味汁
回锅肉酱
芥辣味汁
泡椒红油
家常味汁
麻辣调味油
怪味汁
红油味汁
麻酱怪味汁
藤椒味汁
剁椒味汁
糊辣味汁
泡椒家常味汁
红汤酸辣味汁
葱香藤椒味汁
剁椒酱料
川锅酱
麻辣味汁
泡椒味汁
豆瓣味汁
椒麻味汁

第二章 魅力川味凉菜

麻辣味
川味香肠
麻辣牛筋
川北凉粉
麻辣茼蒿
辣炒萝卜干
麻辣鲜蘑
麻辣千张
麻辣豆腐干

<<学做美味川菜>>

家常豆腐乳

麻辣猪尾

夫妻肺片

麻辣酥鱼

凉拌牛肉

麻辣冬笋

麻辣茭白

辣子鱼块

灯影牛肉

麻辣耳丝

麻辣鸭肠

生拌茼蒿

麻辣肘花

花仁兔丁

.....

第三章 正宗川味热菜

第四章 百分百川味火锅

第五章 地道川味小吃

<<学做美味川菜>>

章节摘录

版权页：插图：

<<学做美味川菜>>

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>