

<<大师教做麻辣川菜>>

图书基本信息

书名：<<大师教做麻辣川菜>>

13位ISBN编号：9787550606562

10位ISBN编号：7550606560

出版时间：2011-8

出版时间：陈绪荣 凤凰出版社 (2011-08出版)

作者：陈绪荣

页数：179

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>

<<大师教做麻辣川菜>>

内容概要

地方特色菜总是让人们垂涎欲滴,《知书达礼·大师教做招牌菜系列(第1辑):大师教做地方特色菜》精选多种特色风味菜,选配精美的图片,详细清晰的做法介绍,独到的营养分析让菜肴的搭配更合理,为读者呈现道道美味,让读者足不出户就能尝尽特色风味菜。

<<大师教做麻辣川菜>>

书籍目录

第一章 川菜必备调料、味汁、酱料第二章 招牌川味蔬菜第三章 招牌川味畜肉第四章 招牌川味禽肉
第五章 招牌川味水产第六章 招牌川味火锅第七章 特殊川菜、川味汤第八章 大师教做川味小吃

<<大师教做麻辣川菜>>

编辑推荐

陈绪荣主编的《大师教做麻辣川菜》是大师教做招牌菜系列丛书中的一本主要讲解、教做川菜的书。它把川菜的特色、做法全面地呈现出来，教会大家做出美味的川菜，是一本大家了解川菜、学做川菜的必备之书。

本书首先会从川菜必备的调料、味汁、酱料几方面为大家介绍川菜中的一些配料，这也是您做出地道川菜要准备的第一步。

其次，介绍了关于蔬菜、肉类在川菜中的一些招牌菜做法，让您能轻松做出美味可口的经典川菜来。最后，为您介绍川味火锅、川味汤、川味小吃的详细做法，让经典的川味菜肴成为您的家常便饭。

<<大师教做麻辣川菜>>

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>