

<<正宗川菜160种>>

图书基本信息

书名：<<正宗川菜160种>>

13位ISBN编号：9787800223839

10位ISBN编号：7800223833

出版时间：1991-12

出版时间：金盾出版社

作者：著名川菜烹饪大师陈松如 编著

页数：207

字数：93000

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>

<<正宗川菜160种>>

内容概要

本书由我国著名川菜烹饪大师陈松如编著。

书中介绍了川菜的历史发展和特色，具体介绍了160种正宗川菜、小吃的制作方法。

全书内容丰富，文字简洁，通俗易懂，每一例都附有精美彩照，是烹制正宗川菜的权威性读物。

本书对广大家庭、烹饪爱好者、专业烹饪工作者和有关教学单位，均具有较高的学习参考价值。

<<正宗川菜160种>>

作者简介

陈松如同志，现任北京四川饭店总技术顾问，特一级烹饪师。
他出身于四川省一个贫苦农民家庭。
1933年，为生活所迫，年仅12岁的陈松如就进入成都市的饭店当学徒。
他由于心灵手巧，虚心求教，18岁便能独立地打操办和主理宴会。
以后，他博采各家之长，潜心钻研，技艺迅速提高

<<正宗川菜160种>>

书籍目录

一、川菜的历史发展和特色

二、川菜制作实例

(一) 凉菜

(二) 猪肉、牛肉

(三) 鸡、鸭

(四) 鱼虾、扇贝

(五) 山珍海味

(六) 素菜

(七) 其它(含小吃)

附录：打糝

<<正宗川菜160种>>

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>