

<<广东菜>>

图书基本信息

书名：<<广东菜>>

13位ISBN编号：9789621434166

10位ISBN编号：9621434165

出版时间：2007-5

出版时间：f里

作者：欧阳甫 编著

页数：158

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>

## <<广东菜>>

### 内容概要

廣東菜按地域分成廣州菜、潮州菜和客家菜三大流派。

其中廣州菜集南海、番禺、东莞、順德、中山等各地風味的特色，用量精細、配料多變、食味講究清新嫩爽；潮州菜以烹調海鮮見長，刀工講究；客家菜則仍保留古代中原食風。

本書遴選了廣東菜中具代表性的名菜名肴，以其相關由來為基礎，選材方法及烹製細節為重點，以期在腥現粵菜精華風貌的同時，達到使讀者學而可以致用的目的。

<<广东菜>>

书籍目录

出版說明 清鮮嫩爽廣東菜名菜名汤篇 片皮乳豬 白雲豬手 客家釀豆腐 咕嚕肉 七彩釀豬肚  
梅菜扣肉 燒網油肝花 白果豬肚 白切雞 太爺雞 脆皮雞 東江鹽焗雞 文昌雞 豉汁蒸鳳爪  
柱侯醬鴨 香滑鱸魚球 石灣魚腐 郊外大魚頭 生炊麒麟魚 煎封鯧魚 豉汁蟠龍鱔 豉椒鱔片  
瓦?炆水魚 生炒明蠔 .....名点小吃篇美食之旅大广东附录

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>