

# 《图解川菜制作》

## 图书基本信息

书名：《图解川菜制作》

13位ISBN编号：9787538422979

10位ISBN编号：7538422978

出版时间：2003年1月1日

出版社：第1版 (2003年1月1日)

作者：伍钰盛

页数：93 页

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《图解川菜制作》

## 内容概要

川菜以成都菜为代表，其特点是加工精细，调味多变，具有地方特色的麻辣、鱼香、怪味等口味。本书介绍了“花仁兔丁”、“芝麻肉丝”、“贵妃鸡翅”、“麻婆豆腐”、“盐煎肉”、“太白鸡”等川菜的制作方法。

# 《图解川菜制作》

## 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:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)