《家常川菜》

图书基本信息

书名：《家常川菜》

13位ISBN编号：9787535226464

10位ISBN编号：7535226469

出版时间：2001-09-01

出版社：湖北科学技术出版社

作者：聂靖 舒拥军

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

《家常川菜》

内容概要

四川菜简称川菜，主要由成都菜、重庆菜、自贡菜组成，是著名的四大菜系之一，也是我国西南菜的代表。四川号称“天府之国”，烹饪原料丰富而有特色，川菜的风味特点在相当大的程序上取决于四川的特产原料。 本书例举了78种各色家常川菜，通过精美清晰的图片及通俗易懂的文字，向广大家庭、烹饪爱好者及专业厨师提供参考和使用。

《家常川菜》

书籍目录

1.蒜泥白肉
2.姜汁肚片
3.麻辣鸭穹
4.糖醋直排
5.夫妻肺片
6.陈皮牛肉
7.棒棒鸡丝
8.川味香肠
9.怪味瓜条
10.红油什锦泡菜
11.鱼香肉丝
12.干煸肉丝
13.干煸牛肉丝
14.香干回锅肉
15.炒木樨肉

《家常川菜》

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:www.tushu000.com