

# 《四川菜巧作指导》

## 图书基本信息

书名：《四川菜巧作指导》

13位ISBN编号：9787109044852

10位ISBN编号：7109044858

出版时间：1997-3-1

出版社：中国农业出版社

作者：李刚

页数：336

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)

# 《四川菜巧作指导》

## 内容概要

### 内容简介

《四川风味菜巧作指导》是面向从业厨师、烹饪专业的师生，以及川菜爱好者的一本技艺指导书。显而易见，它在技术知识内容和操作技巧方面远比一般菜谱精湛而翔实得多，指导性的作用更为突出。

本书根据川菜的特点和风格，比较规范地按成菜标准、初步加工、原料成形、配菜组合和烹调成菜的工艺程序，展示了各款四川菜的成菜方法、要领提示和诀窍，对每种菜式作了举一反三的提示，力图准确、全面地表达烹调全过程。

全书融入了作者多年悉心从事烹饪研究、教学和实际操作成果与经验，供同行朋友们参考。

## 书籍目录

### 凉菜篇

- 1 蒜泥白肉
- 2 糖醋排骨
- 3 豉汁排骨
- 4 果汗排骨
- 5 麻辣牛肉干
- 6 陈皮牛肉
- 7 牛肉干丝
- 8 果味牛肉
- 9 夫妻肺片

.....

### 热菜篇

- 1 回锅肉
- 2 生爆盐煎肉
- 3 酱爆肉
- 4 合川肉片
- 5 江津肉片
- 6 锅巴肉片
- 7 夹沙肉
- 8 芽菜感烧肉
- 9 鱼香肉丝

.....

# 《四川菜巧作指导》

## 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)