

# 《川味椒麻菜》

## 图书基本信息

书名：《川味椒麻菜》

13位ISBN编号：9787536458710

10位ISBN编号：7536458711

出版时间：2006-1

出版社：四川科技

作者：潘林

页数：200

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)

# 《川味椒麻菜》

## 内容概要

《川味椒麻菜》的目的就是在继承传统的基础上，发扬光大椒麻味菜式。花椒，芸香科植物，在川菜中使用极多，是调制椒麻味的主要原料。椒麻味，是常见的川菜味型之一，其特点是椒麻辛香，味咸而鲜。传统的椒麻味主要是将葱、花椒剁成细茸，配以精盐、酱油、醋、味精、芝麻油调制而成，深受人们的欢迎。如今的椒麻菜不再局限于某种形式，而是更为广泛的满足人们的需求。

# 《川味椒麻菜》

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