

《新编广东三大名菜》

图书基本信息

书名：《新编广东三大名菜》

13位ISBN编号：9787540517960

10位ISBN编号：7540517964

出版时间：2004年1月1日

出版社：新世纪出版社

作者：邝穗编

页数：381 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

《新编广东三大名菜》

内容概要

东江客家菜的特色是用料以肉类为主，水产品较少，突出主料，原汁原味，讲求酥、软、香、浓。注重火功，以炖、烤、煲、焗见称，尤以砂锅菜见长，造形古朴，乡土风味明显。现今天仍保留一些奇巧的烹饪技艺，很有古代中州风貌。

本书编入的“广州菜谱”，“潮州菜谱”和“东江客家菜谱”各种款式都为颇有名气的菜肴，可供饮食文化研究者、饮食行业人员和广大烹饪爱好者阅读、借鉴。

《新编广东三大名菜》

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