

《图说精品川菜》

图书基本信息

书名：《图说精品川菜》

13位ISBN编号：9787508229768

10位ISBN编号：7508229762

出版时间：2004-1

出版社：金盾出版社

作者：陈洪兴

页数：83

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

《图说精品川菜》

内容概要

川菜不仅依靠其丰富的自然资源和传统习俗，而且还得益于广泛吸收外来经验和融会各家之长。它无论对宫廷、官府、民族、民间菜肴，还是对教派、寺庙菜肴都加以吸收消化，取其精华，充实自己，实行南菜川味，北菜川烹，继承发扬传统，不断改进提高，从而形成了风味独特，具有广泛群众基础，被誉称为一菜一格、百菜百味的四川菜系。

书籍目录

一品官燕
冬瓜燕
干烧鱼翅
豆瓣鲜鱼
酸菜鱿鱼
糖醋脆皮鱼
鱿鱼三鲜
菠饺鱼肚
雪花鸡淖
宫保鸡丁
仔鸡豆花
芙蓉鸡片
炊炸鸡糕
葱烧蹄筋
花仁鸭方
芙蓉杂烩
家常海参
红烧什锦
八宝锅蒸
八宝酿苹
酿苦瓜
开水白菜
麻婆豆腐
锅巴肉片
粉蒸肉
鱼香

章节摘录

插图

《图说精品川菜》

媒体关注与评论

书评本书是首批推出川、鲁、苏、粤四大菜系，每个菜系为一册，每册精选菜肴40种，以正宗菜为主，兼选部分新派菜。正宗菜保持了传统的原料配方和烹调技法，口味纯正；新派菜在保持传统特色的基础上，采用了一些新的烹调技法，更加适合现代人的口味需求。全书图文对照，形象直观，方便实用，可供宾馆、饭店和家庭使用。

《图说精品川菜》

精彩短评

1、看到此书时很高兴，再仔细阅读内容后，粗糙的过程还有漏掉的步骤真是让人失望！图片很漂亮，跟着步骤做起来根本就不是这回事！还不如听四川人口述，做出来的好呢！总知失望！

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