

《安徽菜》

图书基本信息

书名：《安徽菜》

13位ISBN编号：9787119038216

10位ISBN编号：7119038214

出版时间：2005-1

出版社：第1版(2005年1月1日)

作者：涂希

页数：147 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

《安徽菜》

内容概要

EDICIONES EN LENGUAS EXTRANJERAS se comolace en presentar la sede Manuales de Cocina China, clue incluyediez titulos. Tanto la vastedad del territorio chino como sus experiencias milenarias han dotado a la cocina china de variados platos con multifaceticos ingredientes. A grandes rasgos, se puede hablarse de ocho escuelas culinarias: 1) Sichuan, 2) Shandong, 3) Beijing, 4) Jiangsu, 5) Anhui, 6) Hunan, 7) Guangdong, y 8) Fujian. A vuelo de pajar digamos que los platos de Sichuan y Hunan se tipifican por lo picante, mientras las escuelas de Fujian y Guangdong prefieren utilizar los mariscos y pescados de mar, Beijing y Shandong resaltan por sabor y aroma fuertes, en tanto Jiangsu y Anhui presentan comidas suaves y sabrosas. Hemos emprendido, pues, la publicacion de estos manuales al alcance de todo publico, con recetarios ilustrados para su mejor comprension. Cada uno de ellos se refiere a una escuela determinada, segun las ocho clasificaciones enumeradas lineas arriba, admas de Cien Recetas y Conocimientos Generales.

《安徽菜》

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