

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