

# 《浙菜精华》

## 图书基本信息

书名：《浙菜精华》

13位ISBN编号：9787534112393

10位ISBN编号：7534112397

出版时间：1999-3-1

出版社：浙江科学技术出版社

作者：李桂荣

页数：106

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)

# 《浙菜精华》

## 内容概要

浙菜具有比较明显的东南沿海和江南水乡的特色风格，概而论之，有以下4个方面：

一、选料刻求“细、特、鲜、嫩”；二、烹调擅长炒、炸、烩、溜、蒸、烧；三、口味注重清鲜脆嫩，保持主料的本色和真味；三、形态讲究精巧细腻，清秀雅丽。

这本“浙菜精华”收录了历届国内外各类烹饪比赛的部分获奖作品，省内烹饪同行选送的优秀作品及中华名小吃等。按热菜、冷菜、名小吃点心、果疏雕及面塑分类编排，每道菜肴均有精美的照片、简明扼要的制作介绍。全书内容丰富、图文并茂、通俗易懂，是名识食行业的必备参考书。

## 书籍目录

### 热菜

西湖醋鱼

茄汁龙鱼

菊花凤翅

.....

### 冷菜

锦绣中华

春来鹤归

奔马

.....

### 名小吃点心

温州鱼丸

喉口馒头

诸老大粽子

.....

### 果疏雕

龙凤呈祥

玉女献花

九龙戏珠

.....

### 面塑

延年益寿

水乡风情

天女撒花

.....

# 《浙菜精华》

## 媒体关注与评论

《浙菜精华》目录简介：1、热菜；2、冷菜；3、名小吃点心；4、面塑。

## 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)