

《湘菜王888》

图书基本信息

书名：《湘菜王888》

13位ISBN编号：9787538162578

10位ISBN编号：7538162577

出版时间：2010-3

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：名师文化生活编委会 编

页数：256

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

前言

我国是一个餐饮文化大国，长期以来，受到不同因素的影响而形成不同的流派，又称为菜系。我国的八大菜系为鲁菜、川菜、湘菜、苏菜、粤菜、闽菜、徽菜、浙菜。其中，湘菜即湖南菜，是我国历史悠久的一个地方风味菜，经过历代的演变与进化，逐步发展为颇负盛名的地方菜系，形成了一套以炖、焖、煨、烧、炒、熘、煎、熏、腊等为烹饪技术，具有丰富的内涵和浓郁的地方特色的菜肴。人们在品味湘菜的同时，还能享受到潇湘美食文化的熏陶。湘菜主要是由湘江流域、洞庭湖区和湘西山区等地方菜发展而来，都各有其鲜明的特点。其中，湘江流域的菜是湖南菜的主要代表，以长沙、衡阳、湘潭为中心。制作精细、用料广泛、品种繁多，味道以香鲜、酸辣、软嫩为主，制作上主要为煨、炖、蒸、炒等，具有油多、色浓、实惠的特点。洞庭湖区的菜以烹制河鲜和家禽家畜为主，制作方法为炖、烧、腊等，具有芡大油厚、咸辣香软的特点。湘西山区的菜擅长酸辣，具有浓郁的山乡风味，以制作山珍野味、烟熏腊肉和各种腌肉为主，口味以咸、香、酸、辣为主。湘菜特色主要表现在：选料广泛。湖南素有“鱼米之乡”之称，优越的自然条件和富饶的物产为湘菜在选料方面提供了上好的原料：品味丰富。湘菜扬名海内外，与其丰富的品种和口味有关，有乡土风味的民间菜、经济方便的大众菜、讲究实惠的筵席菜、格调高雅的宴会菜、味道随意的家常菜、疗疾养身的药膳菜；刀工精湛。湘菜的多样刀法使菜肴千姿百态、变化无穷；调味精确。湘菜重视原料互相搭配，滋味互相渗透，交汇融合，以达到去除异味、增加美味、丰富口味的目的，湘菜的调味工艺根据原料质地和菜肴要求而各有不同。总体来说，湘菜以刀工精细，形味兼美，调味多变、酸辣著称，讲究原汁，技法多样，尤重煨烤。湘菜菜品品种繁多，代表名菜有五元全鸡、东安子鸡、组庵鱼翅、麻辣子鸡、板栗烧菜心、油辣冬笋尖、火方银鱼、腊味合蒸、走油豆豉扣肉、竹笋蒸鱼、香酥鸡等。《湘菜王888》就是为了满足广大家庭读者的需要精心编写而成，根据材料的品种而分为缤纷素食类、营养豆类、可口畜肉类、飘香禽蛋类、鲜味水产类、主食小吃类。编者仔细挑选了888道经典的湘菜，为读者提供每道经典湘菜的制作方法，并体贴地加入了与之相关的小提示，让您在享受到美味湘菜的同时，还能收获到有关的知识。本书专门聘请专业厨师和摄影师制作及拍摄精美菜品图片，在编写制作中力求做到内容通俗易懂，装帧设计精美，图文并茂，方便读者现学现用。

《湘菜王888》

内容概要

《湘菜王888》就是为了满足广大家庭读者的需要精心编写而成，根据材料的品种而分为缤纷素食类、营养豆类、可口畜肉类、飘香禽蛋类、鲜味水产类、主食小吃类。编者仔细挑选了888道经典的湘菜，为读者提供每道经典湘菜的制作方法，并体贴地加入了与之相关的小提示，让您在享受到美味湘菜的同时，还能收获到有关的知识。

书籍目录

第一章缤纷素食类铁板香辣茄梅干菜蒸茄子香炒茄子米椒蒸茄子火腿炒茄条湖南茄泥辣椒炒蛋小炒牛皮菜红椒炒藕根包心甜椒冷拌青椒炒青椒片芝麻青椒丝蒜香茼蒿烧拌红椒丝剁椒红薯片清炒蒜薹淋酸红椒红椒酿肉白辣椒蒸豆腐皮蒸豆豉红椒红椒炒空心菜梗手撕空心菜梗沙煲虾酱空心菜梗蛋皮扒西兰花木耳胡萝卜炒花菜剁椒蒸米豆腐六味酿双椒凉拌儿菜双椒炒花菜奶油菜心焦酥菠菜心椒盐菠菜老虎菜辣拌芥蓝菜豉香蕨菜藟头炒蕨菜腌拌生菜拌香辣生菜豆豉煮冬苋菜叶剁椒炒苋菜小炒冬苋菜梗豉椒炒冬苋菜梗沙锅冬苋菜梗拌炒什锦泡菜奶油四宝鸡油苋菜小炒袖珍菇清炒苋菜酸泡菜炒湘皮生焖毛豆有汤冻菌包菜油辣圆白菜卷拌圆白菜干特色大白菜白菜苞烧冬瓜原味大白菜香辣酸白菜油淋芽白饼玉带芽白蘑菇烧白菜苞莼菜煮白菜苞什锦冬瓜盅冬瓜雪辣椒炒南瓜丝酸椒南瓜丝木耳烧冬瓜腐乳烧冬瓜清炒南瓜藤风味苦瓜丁梅菜肉末扣苦瓜白辣椒梅菜蒸苦瓜丝瓜焖豆腐蒜末蒸丝瓜草菇烧丝瓜剁椒拌蒲公英油炸白辣椒辣椒炒丝瓜红烧黄瓜油辣黄瓜卷双椒炒黄瓜西红柿拌黄瓜酸辣黄瓜美味黄瓜条肉泥黄瓜丁咸蛋黄烧黄瓜农家干菜家常干豆角豆干炒豇豆泡椒豇豆沙锅豇豆煎春笋头椒麻四季豆泡椒四季豆肉末炒豇豆松仁四季豆树子拌苦瓜油酥腊八豆姜汁扁豆蚕豆炒酸菜酸菜炒木耳芽菜炒蚕豆油炆蚕豆绿豆芽炒蚕豆肉末豉椒青豆碎双椒银芽丝莼菜煮豌豆苗黄花炒豆芽四季豆炒土豆汤泡豌豆苗剁椒土豆泥扒土豆丸子红烧土豆丸剁椒萝卜皮粉蒸萝卜丝甜爽萝卜干酸辣萝卜皮清炒白萝卜丝豉椒炒萝卜丁白果烩三菌白萝卜炒海带丝酸菜炒莴笋丁韭菜莴笋丝三丝莴笋卷莴笋浓汤红油冬笋香煎冬笋腐乳冬笋鲜爽冬笋丝红烧冬笋榄菜炒冬笋腐乳烧笋片糟冻冬笋油辣冬笋条冬笋烧凤尾菇水焖烟笋小炒双干红烧寒菌农家脆笋海带炒酸萝卜小炒寒菌黄花菜煮粉丝青椒炒牛肝菌辣椒酱烧土豆口蘑炒草菇香菇烧菱角香爆四菇鲜蒸鸡腿菇红烧五菇冬菇水面筋口蘑烧面筋红椒炒鸡腿菇香焖鸡腿菇酸菜炒鸡婆笋沙锅茶树菇鸡婆笋炒藟头剁椒蒸娃娃菜腊味娃娃菜椒汁香芋丝鸡汤煮香芋香菇烧芋丸芋头煮萝卜菜剁椒煮芋头白辣椒炒芹菜蒜蓉韭菜薹芹菜炒鱿鱼韭菜薹炒鱼肉丝雪菜花生仁蒜辣汁拌韭黄腌尖椒韭菜湘江四色喜蚕豆炒韭菜鲜辣淮山菊花荸荠干贝三色球油辣茭白丝梅苏拌藕条韭菜炒卤藕红椒莲藕姜末拌藕片干锅湖藕小炒藕丝毛豆炒藕丁青椒炒百合红椒炒茭瓜双椒玉米粒金沙玉米素炒栀子花油焖青椒黄瓜煮皮蛋芹菜拌胡萝卜第二章营养豆类金沙豆腐平锅豆腐特色豆腐肉末烧豆腐鱼子烧豆腐皮蛋烧豆腐鱼头豆腐汤香麻豆干丁双味荷花豆腐剁椒蒸红白豆腐热拌豆笋丝煎鸡蛋烧豆腐煎蛋焖豆腐香菇炖豆腐香辣银鱼豆干剁椒蒸豆干双鲜豆干榨菜辣豆干金针百合豆干开胃香干芹菜炒香干口味三角香干香菜拌豆皮花生米拌腐丁蚕豆肉片汤香干炒腰片干张结烧肉四喜豆脯宫保豆腐丁红椒拌豆干丝双椒炒豆腐湘式火腿蚕豆豉银鱼炒豆干白菜帮炒素鸡腐包鸭块什锦豆腐汤油炸臭豆腐臭豆腐酿肉臭豆腐煲猪手臭豆腐烧排骨臭豆腐烧猪尾油豆腐炒菜心木耳豆腐丁豆干炒胡萝卜小鱼炒豆干第三章可口肉类酱爆脆肠鸡血草菇炖肉丸酸菜煮肉丸野胡葱炒肉丁猪骨炖莲藕家常狗肉香辣狗肉墨鱼炖肉香煎五花肉双椒煮肉末蝴蝶香芒肉泥焖米豆腐双椒炒里脊丝锅巴里脊片熘玉环里脊卷豆辣肉卷肉末炒毛豆肉末炒魔芋香爆肉丁花生里脊丁辣汁酱香肘茭白炒肉丁青椒炒肉丁黄金肉末酿红椒煎酿双色椒双椒小炒肉双椒炒肉丝海带炒肉丝子姜炒肉丝白辣椒炒肉韭黄炒肉丝酸豆角炒肉片白辣椒炒风吹肉白菜叶煮肉片黄瓜皮炒肉丝五香火肠片酸菜煮肉片泡椒烧猪尾湖南回锅肉香辣回锅肉青蒜炒腊肠豉香五花肉茶树菇炒五花肉花生米炖鹿筋飘香五花肉红烧肉焖蘑菇香煎酸肉玉兰肉片玫瑰香肉香干辣炒肉片卤蛋烧肉湘味红烧肉柚皮红烧肉雪梨红烧肉梅干菜烧肉芥末薄片肉香蒸方肉马齿苋蒸肉鸡腿菇蒸肉竹笋炒肉片笼香芋排荷叶包米粉肉笼香米粉肉走油豆豉扣肉莲蓬扣肉凤眼扣肉南瓜扣肉红椒炒油渣豆豉辣椒蒸油渣油渣炒空心菜梗豆豉蒸肉皮蘑菇滑肉汤卤香猪头肉韭花炒肉皮丝香辣猪皮丝红烧猪皮辣椒炒削骨肉香辣糯排皮蛋烩排骨皮蛋蒸排骨玉米棒炖筒子骨银牌纸包排骨珍珠糯排骨青椒焖排骨豉椒排骨干豆角蒸肉酸萝卜炒脆骨豆豉蒸排骨山药炖尾骨生炒子排洋葱烧排骨干锅毛豆猪尾莴笋烧排骨苦瓜烧卤猪尾美味猪手麻花烧猪脚河蚌炖猪脚香扒猪蹄海鲜炒猪肠炸灌小肠海参烩猪蹄香芋焖肥肠芥末肚片小炒米香肠煊炒卤肠干豆角炒肥肠菜干炒卤脆肠铁盘猪三鲜软酥猪腰面包贴腰片尖椒炒腰花泡椒炒腰花黄瓜熘腰花韭菜炒腰片小炒猪肝木耳熘猪肝竹荪豆苗双脆汤五花肉炒猪肝泡萝卜脆脆香红椒炒肚条南瓜爆猪肚回锅卤猪肚韭菜薹炒肚尖丝鱼条烧猪肚芸豆炖猪肚猪肚炖湖藕可口脆肚五元蒸肚片合炒心肺枣莲双心奶汤银肺青椒炒猪心香菜猪血汤茶树菇炒咸肉片蒜蓉剁椒蒸猪血榨菜猪血汤猪血炒鸡杂水芹菜炒猪血丸冬菇烧猪脑髓干锅猪舌香炸脑髓木耳炒黄喉葫芦瓜炒腊肉奶汤生蹄筋香蒸三腊吊锅腊三宝蕨菜煊腊肉莴笋炒腊肉茶树菇蒸腊肉腊肉炒蚌肉白椒炒腊肉豌豆荚炒腊肉黄豆芽炒腊肉鸡腿菇烧腊肉竹笋炒腊肉菜心炒腊肉茭白烧腊肉红葱烧腊肉白菜拌腊肉腊肉香芋丝老干妈蒸腊肠豉椒蒸腊肉干豆角蒸腊肠香爆牙签牛肉白椒手撕牛

肉手撕腊牛肉湘式腊牛肉嫩姜椒丝炒牛柳野山椒炒牛柳小炒黄牛肉湘味牛肉酥豌豆炒牛肉荷兰豆熘牛肉尖椒炒牛柳锅贴牛肉干煸牛肉丝茭白炒牛肉熘五香狗肉片黄瓜炒牛肉白菜牛肉丝莴笋炒牛肉丝菠菜牛肉片干锅牛尾干锅菊花牛鞭双脆焖牛鞭花菜烧牛腩粽香牛腩芋头炖牛腩米豆腐烧牛腩茶树菇焖牛腩扁豆烧牛腩原蒸五元牛蹄筋干豆角烧牛腩香辣牛蹄筋口味金牛蹄红油拌牛筋烧卤牛筋酸辣扣羊肉酸包菜炒百叶小米椒烧羊肉小炒黑山羊肉草菇百叶汤葱熘羊里脊发丝百叶红烧牛筋萝卜丝煮羊肉辣油百叶丝干锅黑山羊肉黄焖羊肉辣炒羊血腰果羊肉丁莲藕焖兔肉银芽兔肉丝黄瓜炖羊肉香辣兔肉丁沙锅辣山羊肉干煸双肚茶树菇兔肉丝原蒸火腿方和羊肉方风味兔肉口味兔香辣野兔丁甘蔗香辣兔腿焦炸兔肉片干豇豆炒兔肚香菇烧兔肉瘦肉炒鱿鱼条空心菜炒牛肉肉末香芋丝第四章飘香禽蛋类油淋酥鸡土家腊鸡钵茭白烧子鸡辣白菜炒鸡块瓦片手撕盐焗鸡双肉滑熘火腿豆皮炒野鸡片锅仔飘香鸡香辣豆豉鸡藕条糊汁鸡湘式炒双脆蕨菜炒鸡肠小炒凤爪筋香辣跳跳骨香味红焖鸡蒜头煎蛋麦芽红椒鸡五元神仙鸡三丁鸭心珍珠凤翅膀蒸蛋腐乳汤风味腊三绝苦瓜炒子鸭青椒炒鸭舌烧糍粑鸭野山椒炒鸭肠鸭淋粉松韭黄炒鸭肠脆萝卜炒鸭肠香芋蒸烤鸭血粑鸭块槟榔辣鸭芹香腊鸭烩鸭舌掌淡菜蒸鸭块洞庭香辣鸭块干锅手撕酱板鸭干锅腊鸭香辣五花鸭鲜香鹅肝麻辣子鹅血酱子鹅沙锅鹅块生爆鹅肠香煸鹅肠茶树菇烧野鸡肉香瓜盅油淋香酥鸽咸芥菜烧肉鸽豆苗鸽蛋芋儿鸡蒜香黑椒鸡片牡丹鸽蛋土豆焖鸡腿麻蓉鹌鹑蛋香糟冻鸡酸辣泡菜鸡丁龙眼鸽蛋辣炒血鸭魔芋烧鸭海参蒸鸽板栗蒸土鸡风干手撕鹅煎塌生仁鸡湘味腊鸡腿双肉煨鲍鱼双椒辣鸡丁木耳炒鸡片菜苞鸽蛋汤陈皮煨鸡茶树菇焖土鸡油辣鸡桂花盐水鸭嫩姜炒鸭条香辣鸭舌水晶鸭块剁椒荷包蛋红椒炒荷包蛋葱香荷包蛋扁豆薏米炖鸡脚泡椒爆鸡丁香辣鸡条百合炒鸡蛋杏仁鹌鹑片杏仁熘鸡丁君山银针鸡片透味鸭下巴香卤鸭掌酸菜煮黄鸭蚕豆炒鸭肫如意鸭卷子姜血酱鸭火腿鸭片粽香鸡翅木耳烧鸡翅香糯鸡翅鸡酥丸子火腿炖鸭五元蒸鸭块兔丝鹌鹑蛋东安鸡丝酸辣凤翅香辣凤爪笋干煮鸡腿香辣脆骨洋菇熘鸡片龙眼炖童子鸡土豆炖鸭心湘西土匪鸭青椒炒鸭掌冬笋爆炒鹌鹑芝麻糖蓉鸽蛋青椒炒鹅肉酸辣金钱蛋绿豆炖洋鸭清汤柴把鸭鸭块煮藕丸木耳焖子鸡野山椒炖土鸡椒香蛋块鸭翅炒腊八豆玉米炒鸭丁卤香鸭肠原味卤鸡三件香煸三鸟肉丸蛋饼汤豆豉蒸腊洋鸭苦瓜炒鸭丁汤泡子鸡香辣鸭掌鱼泡爆炒鸡冠腊八豆炒鸡蛋水晶鹌鹑蛋酸萝卜炒子鸡香辣鸡丁丝瓜炒滑鸡菠萝辣炒鸡片泡椒蒸鸡块百叶蒸腊鸡腿野山椒煮鸡爪香辣鸽丁芥菜炒肉鸽笋干煲老鸭什锦香辣丁青蒜炒鸭片珍珠红梅鸭掌桂圆瘦肉炖鸡铁板蛋三鲜三鲜凤羹竹笋炒鸡片皮蛋炒双椒皮蛋烧魔芋益阳子姜皮蛋土豆烧鸡块雪花鸡丝桑叶炖母鸡手撕鸡丝肉末蒸鹌鹑蛋酸豆角炒鸡杂香煎鸡肫花金珠菜苞鸡卷第五章鲜味水产类干烧鲜鱼扁豆烧鱼湘西土家鱼清汤鱼肚银鱼空心菜火腿烧银鱼茄子煮鱼头青炒双银肥肉炖墨鱼黄瓜煮墨鱼泡椒炒墨鱼冬笋炒蚌肉双味鱼头火腿鱼肚虾仁鱼肚剁椒蒸鱼头莴笋丁蒸鳝鱼香辣鳝鱼粉鸭血煮鳝鱼毛豆烧鳝鱼鲜辣鱿鱼卷金玉簪鳃鱼卷珍珠酢椒鱼卷锅巴鱿鱼卷鸡翅蒸甲鱼小炒甲鱼椒香甲鱼清汤虾球鲍鱼红薯粉炖泥鳅黄瓜焖泥鳅焦炸泥鳅香辣泥鳅鸳鸯鳃鱼湘味鳃鱼泡椒半汤鳃鱼洞庭玉树鱼剁椒粉丝蒸带子荷叶软蒸鱼鼓椒蒸活鱼五丝蒸草鱼孜然龙虾球豆辣基围虾干锅小龙虾黄瓜条炒龙虾虾皮炒彩条拌瓜皮虾荷香火夹鱼腰果熘虾仁石锅鲈鱼湘味鲈鱼豆豉爆小鱼蒜薹火焙鱼补血鲤鱼汤组庵鱼翅湘味鱼头双冬辣炒蚬肉泡椒蒸鳊鱼肉香蒸咸鱼香辣脆皮虾香煎多宝鱼凉拌辣味海参芋杆酸汤鱼蒸剁椒鱼块皮蛋烧柴鱼鱼嘴肉丸钵黄椒蒸鱼嘴柴把鱼卷泡红椒烧带鱼银芽黑鱼丝芙蓉蟹黄羹风味鱼双椒拌乌鱼香煎翘鱼五柳鳃鱼油菜心煮鱼片小炒牛蛙粉蒸山椒牛蛙豉汁酱蒸牛蛙口味牛蛙野山椒炒螺肉芋头蒸牛蛙红烧泥蛙啤酒蹦蹦蛙韭花炒田螺肉海螺锅巴苗家盘龙鳝软炸田螺肉湘江鲫鱼湘味脆鳝烤香辣鲫鱼西红柿煮蟹牛油香辣小田鱼春笋辣鳝丝子姜拌鱼丝青椒豆豉蒸小鱼干芹菜烧鱼条鼓椒田鸡鸡块炖龟肉瓦片鱼条双冬炒田鸡蒜香麻辣炒田鸡水煮田鸡腿田螺腊肉煲麻辣田鸡腿湘汁四味明虾腊鱼烧包菜串烧酥脆虾腐卤醉虾香辣串烧虾烟笋鱿鱼丝美味螺蛳肉芝麻三丝拌海带鲫鱼炖银丝豆腐海带煎鸡蛋湘莲蒸白鳝蟹黄盒子辣酱蒸蟹焦炸螃蟹蒸糯米蟹口味血鳝九味汁烹螃蟹陈皮焖鳝段白萝卜炖肉蟹椒香鳝段红椒焖花螺剁椒煮花螺干锅双腊煨田螺肉末酿田螺牛蛙炒田螺白辣椒煮鱼杂多味田螺酸泡椒炒鱼泡田螺鸡软骨焦酥泥鳅干丝泥鳅羹珊瑚鱼肚羹蒜子烧泥鳅香辣麻花鱼虾子烧鲨鱼皮香汁烧鱼皮奶汤鱼皮双椒丝拌鱿鱼韭黄炒鱿鱼湘味双脆干煸鱿鱼须鲜香鱿鱼花鱿鱼炒肉丝金鱼戏莲双椒炒章鱼卷祥龙卧彩云洞庭莲香鱼茄酱菊花鱼姜辣霸王蛇洞庭鱼米香冬笋煨蛇肉香爆蛇丝泥鳅煮荷包蛋腊肉炖白鳝鲫鱼炖双色豆腐鳝鱼煮红薯粉椒盐河虾龙女斛珠豆芽辣鱼片蚕豆熘鱼丁彩虹鱼丁豆豉鱼块三腊蒸眉豆洋葱炒鱿鱼丝香煸鱿鱼丝香芹炒鱿鱼丝蟹黄白菜卷紫菜余鱼椒丝紫菜香辣紫菜酸萝卜烧牛蛙冰糖鱿鱼片野山椒蒸牛蛙香辣牛蛙香菇爆鱿鱼干锅鳝鱼片三宝炒鳝丝魔芋烧鳝片冬笋炒鳝片口味鳝片双椒鳝片椰香水鱼红煨水鱼雪里蕻炒鱼子开胃水鱼第六章主食小吃酥炸春卷酒酿葛仙米香糯麻圆莲子甜羹冰糖菠萝羹拔丝湘白莲煎焖牛肉饼焦酥芋头丸炸糯米球牛肉烧卖蒸粉条肉圆鲜鱿香芋饼鸭皮薄饼草莓芋饼野菜蛋饼拔丝红枣

《湘菜王888》

透明珍珠丸冰糖水晶西瓜土豆鱿鱼饼金橘水晶球腊猪蹄炖米粉白菜梗炒年糕咸蛋黄炒饭香酥板栗蒸八宝枣米糕奶油菠萝冻冰糖枇杷多彩豆饭团牛腩米线香甜糯米藕片糖拌西红柿雪花湘白莲龙眼莲子鸡蛋羹香煎红薯香糯荸荠肉丸桂圆蛋花羹橘仁汤丸腐乳煎饼香麻翡翠饼三宝面糊羹拔丝荸荠糕糖油粑粑珍珠烧卖水饺炖土鸡蒿子薄饼枸杞玉米羹冰糖湘莲韭菜卷卷冬菇藕夹珊瑚冬蓉羹雪花荸荠珠奶香南瓜饼蜜汁桃脯浓香芋泥羹焦溜南瓜丸蜜汁桂花苹果包菜炒粉丝桂花青豆泥鸡条豆包卷蟹黄锅巴墨鱼香圈美味香芋羹脆皮咸蛋仁西米香蕉羹面包鸡排麻辣鱿鱼圈虾丸玉米笋什锦西米羹虾蓉蛋卷金碧鱼卷枣心苹果芝麻糊辣鱼排洞庭虾盒茄酱藕丸

章节摘录

插图：

编辑推荐

《湘菜王888》：好正宗，好味道，好省心

精彩短评

- 1、帮同事买的，等她学好了，就可以去蹭饭了
- 2、没有详细步骤 有点旧的感觉
- 3、挺好，还没开始做。。
- 4、好多菜的做法，只是一小部分比较适合家常做，内容还不错
- 5、还没有仔细研究。应该不错。都是彩图
- 6、买了，不错！
- 7、书的质量还行，还没有看详细内容
- 8、帮朋友买的，朋友交待一定要给个好评，说是非常不错
- 9、帮同事买的，同事说很好
- 10、湘菜，经典，喜欢
- 11、书内容很详细，品种也多，要是再多点插图之类的就更好了。

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