

《正宗粤菜160种》

图书基本信息

书名：《正宗粤菜160种》

13位ISBN编号：9787508208770

10位ISBN编号：7508208773

出版时间：2002-12

出版社：金盾出版社

作者：上海华东大酒店 编

页数：148

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

《正宗粤菜160种》

内容概要

内容提要

这是一本介绍粤菜烹调技艺的实用图书。它在讲述粤菜历史发展和特色的基础上，分畜肉、禽蛋、水产、山珍海味、素菜、其他菜品、点心和汤煲等八类，介绍了160款具有代表性的粤菜的用料配比、制作方法及成菜特点，粤菜常用的烹制方法和调味手法均已表述其中。本书一菜一图，形象直观，易懂好学，适宜于家庭阅读使用，也可供餐饮业人员学习参考。

《正宗粤菜160种》

书籍目录

《正宗粤菜160种》

精彩短评

- 1、很不错。但买回来不知丢哪里了
- 2、非常后悔购买,菜谱中材料比较难购买,不是常家菜.书的质量也不好,才翻两下就脱页了,书的编排也不好,前半部分只有彩图没有说明如何做出来,后半部分只挑几个菜粗略说明
- 3、一本还行的书
- 4、买回来看过两次就不看,没什么菜适合平常家里做的。
- 5、前面的介绍是不错的,到了煮菜的时候有点看不明白,很多制法不像广东菜的制法,也不是家常菜为主
- 6、前面的彩图很漂亮,但相应的煮法却在后面,翻来翻去的,不怎么方便
- 7、帮别人买的,国外餐馆用。物廉价美!!!
- 8、给自己找点事吧,学习学习
- 9、郁闷的一本书,小的很,一开头就是烧乳猪.....郁闷.....
- 10、书里做菜的方法都很复杂,经常需要几十种配料,一炖就是几小时。里面介绍一种调味的“啲汁”居然要熬制20小时以上才可以,也不知是不是印刷错误。也许粤菜制作就这么麻烦吧。另外里面介绍的肉菜经常一上来就说需要原料10斤,感觉象饭馆做饭,实在不适合家里制作。另外图片和制作方法不在一起,查阅不方便。
- 11、很喜欢,性价比很高的菜谱,160种都是在广州餐馆经常吃到的!是我买的最好的粤菜菜谱了!
- 12、买了几本关于做粤菜的书,这本是我最满意的!
- 13、这种书不属于这个时代。随便翻翻,以后不读也罢。
- 14、这是一本名副其实的烂书,图片文字脱离,内容不清不楚。
- 15、实用!如果印刷得精美些就更好!
- 16、编的时候应该要图文并排,前面一直印刷图片,后面简单几个字概括方法,不好!

《正宗粤菜160种》

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