

《学做美味川菜》

图书基本信息

书名：《学做美味川菜》

13位ISBN编号：9787548405054

10位ISBN编号：7548405057

出版时间：2011-4

出版社：哈尔滨出版社

作者：陈绪荣 编

页数：191

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

《学做美味川菜》

内容概要

《学做美味川菜》内容简介：你一定有过这样的经历，美食当前，大快朵颐的时候心生感叹：我要是能做出这样的美食该有多好啊！亲戚朋友聚会，看着别人在厨房大显身手的时候，您一定暗暗埋怨自己：我怎么就没有自己的拿手菜呢！拿手菜不必太多，哪怕是一道也足以为您赚足面子。本套书包罗了蔬菜、肉菜、汤羹、主食、水产以及地方特色风味菜，内容全面，制作方法简单，步骤讲解详细。每道菜还配有精美图片，让您在享受视觉盛宴的同时，真正找到属于自己的特色。《学做美味川菜》，让您烹饪的不仅是菜肴，更是精彩的生活；《学做美味川菜》，让您展示的不仅是手艺，更是独特的魅力；《学做美味川菜》，让您带给大家的不只是味觉的满足。还包含着浓浓的真情。现在就让我们开启新的征程，成为厨房中从容的主角。

书籍目录

第一章 川菜调味品

泡辣椒
豆瓣
剁椒酱
泡青菜
泡野山椒
芽菜
小米辣椒
豆豉
四川榨菜
料酒
花椒
泡椒老油
青花椒
鱼香味汁
回锅肉酱
芥辣味汁
泡椒红油
家常味汁
麻辣调味油
怪味汁
红油味汁
麻酱怪味汁
藤椒味汁
剁椒味汁
糊辣味汁
泡椒家常味汁
红汤酸辣味汁
葱香藤椒味汁
剁椒酱料
川锅酱
麻辣味汁
泡椒味汁
豆瓣味汁
椒麻味汁

第二章 魅力川味凉菜

麻辣味
川味香肠
麻辣牛筋
川北凉粉
麻辣苕蒿
辣炒萝卜干
麻辣鲜蘑
麻辣千张
麻辣豆腐干
家常豆腐乳
麻辣猪尾

《学做美味川菜》

夫妻肺片
麻辣酥鱼
凉拌牛肉
麻辣冬笋
麻辣茭白
辣子鱼块
灯影牛肉
麻辣耳丝
麻辣鸭肠
生拌茼蒿
麻辣肘花
花仁兔丁

.....

第三章 正宗川味热菜
第四章 百分百川味火锅
第五章 地道川味小吃

《学做美味川菜》

章节摘录

版权页：插图：

《学做美味川菜》

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