

《麻辣诱惑》

图书基本信息

书名：《麻辣诱惑》

13位ISBN编号：9787543674653

10位ISBN编号：7543674653

出版时间：2011-9

出版社：青岛

作者：美食生活工作室 编

页数：192

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

《麻辣诱惑》

内容概要

《麻辣诱惑·川味集合1999》，川菜是我国著名的四大菜系之一，历史悠久。它起源于古代的巴国和蜀国，成型于秦晋。秦代李冰筑都江堰使川西平原物产丰富，开发自贡盐井大量生产井盐，为川菜发展提供了原料和调味的条件。本书收入了500余款家常菜的制作方法，内文详细，图片精美，可供美食爱好者和餐饮工作者参考阅读。

《麻辣诱惑》

书籍目录

Part1 蜀味川香 蜀味传奇 川菜的特点 好调料调出好味道 川味的百变味型Part2 川味素菜 四川泡菜 山椒白菜条 海米辣白菜 红油双蓝 香辣甘蓝 姜汁菠菜 火腿菠菜 鱼香空心菜 辣炒空心菜 炆拌小油菜 椒油小油菜 白斩木耳油菜煲 生拌茼蒿 姜汁茼蒿梗 豆瓣茼蒿 一清二白 酸辣炒韭菜 炭烤韭菜 辣拌西芹 北极野芹 清口菜叶 土豆芹菜汤 蟹柳西蓝花 炆炒西蓝花 鸡片西蓝花 生拌莴笋 凉拌莴笋丝 酸辣登天双丝 油吃麻辣莴笋 剁椒炆双笋 虾仁拌芦笋 芥油芦笋 凉拌侧耳根 酸辣侧耳根 鸡块拌侧耳根 辣黄瓜条 蓑衣黄瓜 爆腌黄瓜卷 油条拌黄瓜 五彩缤纷 蒜子黄瓜 豆瓣苦瓜 辣子炒苦瓜 虾米炒苦瓜 鸡蛋炒苦瓜 风味萝卜 酱汁萝卜皮 鱼子烩萝卜 萝卜连锅汤 生烧连锅汤 咸鱼茄条 鱼香茄饼 酱椒蒸碎茄Part3 川味肉菜Part4 川味水产Part5 川味小吃

《麻辣诱惑》

精彩短评

- 1、介绍了很多家事的川菜，也有很多创新的川菜。真的不错，让吃货的我和老婆有了新的乐趣！
- 2、书中介绍的菜品很多,内容实在,学习做川菜的一本好书.
- 3、纸张很厚实，图文并茂，色彩比较鲜艳，让人看着就有食欲。
- 4、本来以为有红油等一些川味必备调料的制作方法呢，结果没有，稍有些失望。

《麻辣诱惑》

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