

《大师教做麻辣川菜》

图书基本信息

书名：《大师教做麻辣川菜》

13位ISBN编号：9787550606562

10位ISBN编号：7550606560

出版时间：2011-8

出版社：陈绪荣 凤凰出版社 (2011-08出版)

作者：陈绪荣

页数：179

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

《大师教做麻辣川菜》

内容概要

川菜一直都是人们热衷的菜肴，陈绪荣主编的《大师教做麻辣川菜》图文并茂，以家常川菜为主，既有传统名菜，又有新派创新菜。讲解详实，简单易学，经济实用，让您足不出户，就能尽享地道的川式美味。《大师教做麻辣川菜》每道菜均配有图片，以及原料、调料、做法的相关介绍，是一本非常实用的家庭学习制作川菜的精美书籍。

《大师教做麻辣川菜》

书籍目录

第一章 川菜必备调料、味汁、酱料第二章 招牌川味蔬菜第三章 招牌川味畜肉第四章 招牌川味禽肉
第五章 招牌川味水产第六章 招牌川味火锅第七章 特殊川菜、川味汤第八章 大师教做川味小吃

《大师教做麻辣川菜》

编辑推荐

陈绪荣主编的《大师教做麻辣川菜》是大师教做招牌菜系列丛书中的一本主要讲解、教做川菜的书。它把川菜的特色、做法全面地呈现出来，教会大家做出美味的川菜，是一本大家了解川菜、学做川菜的必备之书。本书首先会从川菜必备的调料、味汁、酱料几方面为大家介绍川菜中的一些配料，这也是您做出地道川菜要准备的第一步。其次，介绍了关于蔬菜、肉类在川菜中的一些招牌菜做法，让您能轻松做出美味可口的经典川菜来。最后，为您介绍了川味火锅、川味汤、川味小吃的详细做法，让经典的川味菜肴成为您的家常便饭。

《大师教做麻辣川菜》

精彩短评

- 1、菜品比较多 而且看起来节奏简单 容易操作 还没有时间亲自做一下 但愿能让我的厨艺有所提高吧
- 2、写得满简单的，不过菜式都是我喜欢的辣味烧法，又给了我许多新灵感。

《大师教做麻辣川菜》

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