

# 《现代经典流行川菜》

## 图书基本信息

书名：《现代经典流行川菜》

13位ISBN编号：9787536453746

10位ISBN编号：7536453744

出版时间：2004-1

出版社：四川科学技术出版社

作者：罗永通

页数：167

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](http://www.tushu000.com)

# 《现代经典流行川菜》

## 内容概要

《现代经典流行川菜》由国家级中式烹调技师、“中国名厨”罗永通编著，以讲解流行川菜的制作为主，融合了许多新潮川菜、江湖川菜之灵气，如代表菜肴口口香鲫鱼、罗汉干锅鸡、酸菜凤冠、奇味香辣鱼等；还有一些制作简单、内涵丰富的经典大菜，如兰花豆腐、赤霞映月鸡、珊瑚丽花卷等166种经典流行川菜，全是罗永通先生多年烹调川菜的经验与精华的总结，是流行与经典的结晶。《现代经典流行川菜》的最大特点在于采用彩图分步骤演示方法，对每款菜肴的制作按步骤用分解图进行描述，更直观、更具体，使学习者更容易把握与操作。另外，在每个菜肴之后，还标明了制作关键之处，使从厨者可以一目了然，做出更多经典与流行的川菜。

## 书籍目录

### 冷菜类

赤霞映月鸡

钵钵鸡

刨花手撕鸡

口口香鲫鱼

热拌肥肠

杂酱拌鹅肠

层层脆耳片

蒜泥缠丝兔

泡海带

山椒泡什景

什景果冻

爽口西芹

珊瑚丽花卷

风味白内卷

贡椒拌茄子

金针土豆丝

### 热菜类

老干妈鸭掌

苦笋小煎

# 《现代经典流行川菜》

## 精彩短评

1、有些菜式值得一试。比如那个“鸡豆花”，把鸡胸肉切细做成鸡糝加上蛋清加工，看着象豆花，吃起来是鸡肉，就是所谓的“吃鸡不见鸡”。原以为很乡野的川菜，也能做得如此精致，令人耳目一新。喜欢做菜的朋友，可以买一本来收藏。四川同胞们有如此聪明才智，相信他们也能很快从地震的阴影中走出，建设更美好的天府之国。

# 《现代经典流行川菜》

## 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](http://www.tushu000.com)