

<<热菜全图解-经典新川菜>>

图书基本信息

书名：<<热菜全图解-经典新川菜>>

13位ISBN编号：9787122156433

10位ISBN编号：7122156435

出版时间：2013-1

出版时间：双福、朱太治、等 化学工业出版社 (2013-01出版)

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：<http://www.tushu007.com>

<<热菜全图解-经典新川菜>>

内容概要

## &lt;&lt;热菜全图解-经典新川菜&gt;&gt;

## 书籍目录

Part1 川香热菜基础川菜的历史2川菜的特点3川菜中的常用调料6川菜的二十四种味型9色形俱美的川菜  
 刀工15认识和掌握火候17Part2 川香热菜一学就会火爆腰花20鱼香肉丝22东坡肉24回锅肉25泡椒脆肠26  
 蚂蚁上树28姜丝肉29榨菜肉丝30干煸肥肠31合川肉片32咸烧白34麻辣里脊36青椒肉丝37酸辣肥肠38麻辣  
 肚丝40辣子酱爆肉42水煮肉片44椒盐扳指46肉烧木耳47蒜薹肉丝48烟熏排骨50辣味蒸排骨52麻辣肉丁53  
 酥肉煲南瓜54腊肠马蹄56烤猪排57腐竹焖肉58糯米排骨59香烤排骨60鱼香午餐肉62卵石腰片63鱼香腰  
 花64水煮腰片66江津肉片68辣子脆肠69夹沙肉70盐煎肉72糖醋里脊73板栗红烧肉74酸辣蹄筋76毛血旺78  
 牛羊肉干煸牛肉丝80飘香嫩牛柳81酸菜牛腩82水煮牛肉84香辣毛肚86桂花羊肉88土豆烧牛腩90香辣羊  
 肉92青椒炒牛肚94鸡肉板栗烧鸡95宫保鸡丁96川椒辣子鸡98香辣鸡心花100七星芝麻鸡101糊辣鸡块102  
 太白鸡104芋儿鸡106姜汁热窝鸡107创新麻婆鸡108翡翠鸡球110豆苗炒鸡片111家常鸡块112口蘑蒸鸡113  
 锅仔怪香鸡114麦粒炒鸡脆116蚝油鸡胗118鸭肉啤酒鸭119魔芋鸭肠120核桃仁炒鸭丁121翡翠鲜菇鸭  
 掌122宫保鸭掌124乳鸽烧乳鸽126蒸鸽子128河海鲜水煮鱼130血旺鱼花132酸菜鱼134剁椒鱼头136冬菜臊  
 子鱼138蒜瓣焖鳝段140木樨鱼丝141家常泡菜鱼142四川糖醋鱼144沸腾鱼片145香烤鱼146清蒸过江鱼147  
 干烧黄花鱼148葱酥鲫鱼150藿香鱼头152麻辣鱼154邮亭鲫鱼156豆花鱼158啤酒鱼160鲜椒鲈鱼161豆瓣鲫  
 鱼162豉汁蟠龙鳗164飘香鱼166银丝顺风虾168芝麻鱼169香水鱼170干烧大虾172宫爆虾腰174薯干风味  
 虾176干煸鱿鱼丝177泡椒乌鱼仔178辣子田螺180鱼香鲜贝182香辣虾183蔬菜、菌菇类酸辣白菜184辣烧  
 土豆条186开水白菜187栗子白菜188辣烧茄子190麻辣土豆丝192炆椒青笋尖193松仁香菇194鱼香黄瓜  
 丁196盐煎青椒197干辣茶树菇198番茄炒山药199鲍汁芦荟200豆豉椒圈201蘑菇冬瓜丸202辣炒卷心菜204  
 干煸辣椒苦瓜205鱼香茄子206干煸四季豆208家常笋210蛋&豆制品妙手炒蛤蛋212鱼香荷包蛋214尖椒豆  
 腐皮215海鲜日本豆腐216香椿烘蛋217家常豆腐218鱼香豆腐220油炸麻辣豆221荷包豆腐222三鲜豆腐224  
 碎米豆腐226五香豌豆227金钱豆腐228椒盐蛋卷230纸包豆腐232肉末蒸蛋233干煸黄豆芽234

<<热菜全图解-经典新川菜>>

章节摘录

插图：

<<热菜全图解-经典新川菜>>

编辑推荐

<<热菜全图解-经典新川菜>>

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:<http://www.tushu007.com>