

<<培梅经典川浙菜>>

图书基本信息

书名：<<培梅经典川浙菜>>

13位ISBN编号：9787501953875

10位ISBN编号：7501953872

出版时间：2006-7

出版时间：轻工业出版社

作者：傅培梅

页数：95

字数：180000

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>

<<培梅经典川浙菜>>

内容概要

这套丛书是傅培梅老师一生从事中国菜研究的心得，全套选取了广东、四川、江浙、湖南等地区家喻户晓、深受大众喜爱的经典菜式和主食点心。

书中除了分析各地区菜肴的特色外，还详尽介绍了菜肴的典故、出处以及制作时应注意的各个方面，使读者在学习做菜技巧的同时，更多地了解中华美食的根源。

本套丛书文字内容丰富，菜肴图片还原了古典的韵味，质感清晰、色彩浓烈，设计上融入了时尚中国风的元素，既是美食烹饪爱好者的必备图书，同时也具有较高的欣赏和收藏价值。

<<培梅经典川浙菜>>

作者简介

傅培梅老师：生于1931年，1962年开始在台湾电视公司制作并主持烹饪教学节目，时间长达三十九年，是台湾第一个通过电视节目传授烹饪的人。她主持的节目，从开播最早、历史最悠久的“家庭食谱”到“傅培梅时间”，多年来一直是广大观众学习烹饪厨艺的最佳选择。

四十

<<培梅经典川浙菜>>

书籍目录

Part1 关于四川菜 棒棒鸡 成都子鸡 宫保鸡丁 樟茶鸭 回锅肉 鱼香肉丝 蒜泥白肉 红油腰片 小笼粉蒸排骨 于焗牛肉丝 川味红烧牛肉 五味明虾片 干烧虾仁 虾仁锅巴 宫保鱿鱼卷 辣豆瓣鱼 豆酥鲳鱼 麻辣鳝片 泡椒河鳗 家常海参 屑子烘蛋 麻婆豆腐 家常豆腐 口袋豆腐 鱼香茄夹 干煸四季豆 四川泡菜 糖醋白菜 麻辣黄瓜 川味鸡丝凉面 红油抄手 担担面Part2 关于江浙菜 醉鸡 叫花鸡 盐水鸭 油淋鸽子 镇江肴肉 走油扣肉 蜜汁火腿 无锡肉骨头 砂锅狮子头 拌海蜇丝 油爆河虾 茄汁明虾 三色明虾片 酱爆青蟹 苏式熏鱼 砂锅鱼头 红烧划水 葱焯鲫鱼 黄鱼两吃 松鼠黄鱼 西湖醋鱼 酥炸桃仁 太湖脆鳝 红烧甲鱼 全家福 鸡包翅 蟹黄菜心 荠菜冬笋 奶油白菜 干贝萝卜球 烩素什锦 红烧烤麸 扣三丝 两筋一汤 鸡火干丝汤 宁式黄鱼羹 春卷 豆沙锅饼 糯米烧卖 红豆松糕 桂花甜藕 松子芝麻糊 什锦两面黄

<<培梅经典川浙菜>>

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>