

<<美味川菜>>

图书基本信息

书名：<<美味川菜>>

13位ISBN编号：9787505411753

10位ISBN编号：7505411756

出版时间：2005-5-1

出版时间：朝华出版社

作者：秋实

页数：400

字数：300000

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>

<<美味川菜>>

内容概要

川菜，作为我国八大菜系之一，自古以来就备受人们喜爱，素有“一菜一格，百菜百味”的美誉。如今川菜美食更是以其锐不可当的势头，冲击着其他菜系的光芒，正因为如此，各式各样、五花八门、良莠不齐的川菜美食谱便铺天盖地砸将下来，一度给川菜的光彩蒙上了阴影。

在这种背景下，我们精心编写了这本《美味川菜》。

本书秉承川蜀传统美食理念，从原料配制、口味特色、操作程序上严格规范、精心编选，力求使收录本书的菜肴更加具有川味的代表性，更加适合人们居家烹饪品食，使您不仅能从美食上品味川菜的醇香，更能在操作上体味川菜的烹饪精华，为您的餐桌生活增色亮彩。

<<美味川菜>>

书籍目录

一、家畜类 兰花肚丝 熏牛 卤肉 卤牛肉 卤鸭 香卤牛肝 酱猪头 腌猪耳 腌酱肉 甜酱风肉 凤眼猪肝 香酥排骨 小笼蒸牛肉 麻辣肉片 菌烧肚条 烧牛肉 生烧舌尾 金银猪肝 全家福 茅梨肉丝 芙蓉肉糕 金钩玉笋 红烧牛掌 红烧肉 清蒸杂烩 芙蓉肉片 葱末肝片 坛子肉 烧牛头方 生烧什锦 芙蓉杂烩 萝卜炖牛肉 麻辣牛肉丝 陈皮牛肉 葱烧牛筋 扁尖烧牛肉 土豆烧肉 水煮牛肉 粉蒸牛肉 铁板牛肉 家常牛筋 灯影牛肉 麻辣牛肉丝 玫瑰牛肉二、家禽类三、水产海鲜类四、山珍野味类五、蔬菜类六、食用菌类七、豆制品类八、汤粥羹类九、火锅类十、小吃类十一、泡菜类附录一 食物营养成分附录二 食物胆固醇含量

<<美味川菜>>

章节摘录

插图

<<美味川菜>>

编辑推荐

本书秉承川蜀传统美食理念，在家畜类、家禽类、水产海鲜类、山珍野味类、蔬菜类、食用菌类、豆制品类、汤粥羹类、火锅类、小吃类、泡菜类中从原料配制、口味特色、操作程序上严格规范、精心编选，使收录的菜肴更加具有川味的代表性，更加适合人们的口味，是喜欢川味的人们的重要参考食谱。

<<美味川菜>>

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>