

<<调鼎集>>

图书基本信息

书名：<<调鼎集>>

13位ISBN编号：9787506436472

10位ISBN编号：7506436477

出版时间：2006-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：童岳荐

页数：362

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>

<<调鼎集>>

内容概要

清代手抄食谱，厨艺秘籍孤本。

本书是据手抄秘本整理出版的清代菜谱。

以扬州菜系为主，从日常小菜腌制到宫廷满汉全席，应有尽有。

收荤素菜肴两千种、茶点果品一千类，烹调、制作、摆设方法，分条一一讲析明白。

实为我国古代烹饪艺术集大成的巨著。

在您阅读本书后，您的厨艺一定会大有进步噢！

本书是据手抄秘本整理出版的清代菜谱。

以扬州菜系为主，从日常小菜腌制到宫廷满汉全席，应有尽有。

收荤素菜肴两千种、茶点果品一千类，烹调、制作、摆设方法，分条一一讲析明白。

实为我国古代烹饪艺术集大成的巨著。

<<调鼎集>>

书籍目录

第一卷 调和作料部酱酱不生虫辟蝇蚋造酱用腊水滤盐渣造甜酱造瓮酱造酒酱造麸酱芝麻酱乌梅酱玫瑰酱甜酱卤米酱西瓜甜酱面甜酱自然甜酱蚕豆酱黄豆酱黑豆酱用酱各条八宝酱炒千里酱炒芝麻酱酱油造酱禁忌试盐水法制盐水法苏州酱油扬州酱油黄豆酱油蚕豆酱油套油白酱油麦酱油花淑酱油麸皮酱油米油小麦酱油黑豆酱油黄豆酱油千里酱油醋神仙醋佛醋糯米醋大麦醋.....第二卷 铺设戏席部第三卷 特牲杂牲部第四卷 羽族部第五卷 江鲜部第

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>