

<<新概念川菜>>

图书基本信息

书名：<<新概念川菜>>

13位ISBN编号：9787532374038

10位ISBN编号：7532374033

出版时间：2004-1

出版时间：上海科学技术出版社

作者：彭进

页数：106

字数：80000

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>

<<新概念川菜>>

内容概要

新概念川菜是在吸收四川传统菜肴的基础上发展和形成的一种具有时代风格特色的菜肴，从菜肴的营养、口味、色泽的搭配、造型等方面都有所突破，有所创新，适应了当今人们生活的需要。在吸收新原料、新调味方面也对川菜的发展、创新起着推动和促进作用，从而形成了一种新的风格。本书介绍的151种菜肴风格各异，适应广大家庭阅读，更是从事餐饮工作者的良师益友。

<<新概念川菜>>

书籍目录

冷菜 相约 狮 猫 百花迎春 眺望 丹凤戏牡丹 春蚕 什锦拼盘 荷塘情趣 四对相 香辣窝窝肉
腌烤油鸡 虾酱腌花 荞凉粉拌鸡 山椒鸭掌 干牦牛肉拌萝卜干 菊花牛肉 姜汁南瓜花 萝卜干拌
腰果 芝麻魔芋丝 五香魔芋片 蚕豆脆皮虾 菊花豆腐 五彩耳丝 嫩姜鳝丝 麻辣鸭舌 香烤羊肉
串 海鲜鱿鱼 花生仁海参 红香海参 葱油墨鱼丝 美味带子肉 蚝油兔丁 香椿笋丝 烟腊香肉
茴香脆肚丝 葱辣牦牛肉 香柠丝瓜花 木姜青椒叶 香油侧耳根 麻辣豆皮卷 金丝魔芋 灯影魔芋
片热菜 海鲜类 孔雀鱿鱼 包谷鱿鱼卷 菊花鲜鱿 银杏鱿鱼卷 银杏基尾虾 锅贴大虾 河鲜
类 畜禽类 蔬菜类

<<新概念川菜>>

章节摘录

插图

<<新概念川菜>>

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>