

<<广东名菜精选91款>>

图书基本信息

书名：<<广东名菜精选91款>>

13位ISBN编号：9787535941060

10位ISBN编号：7535941060

出版时间：2006-10

出版时间：广东科技出版社

作者：梁慧仪

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>

<<广东名菜精选91款>>

内容概要

广东菜简称粤菜，是由广州、潮州、东江等地方菜发展而成的。

广东菜制作精巧，花色繁多，美观新颖，一些菜吸取了西式菜肴的特长，形成了独特的风格。

在烹调方法上擅长煎、烘、烤、熏、煲等。

在动物性原料选择上，除猪、牛、羊、鸡、鸭、鱼外，还用蛇、猴、猫、鼠、穿山甲等制成佳肴。

其独特的烹调技艺为其他菜系所不及。

广东菜的调味以清淡、生脆、爽口、偏甜为主、咸、酸、苦、辣、鲜、香俱佳。

著名的菜品有：烤乳猪、脆皮鸡、冬瓜盅、古老肉、豹狸烩三蛇，客家豆腐煲、还有著名的蛇宴。

本书为您精选了91款广东名菜，通过对原材料、调味料、制作方法等文字说明配以精美的图片，向您展示了广东名菜的制作方法。

<<广东名菜精选91款>>

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>