

<<四川奇味菜>>

图书基本信息

书名：<<四川奇味菜>>

13位ISBN编号：9787536450714

10位ISBN编号：7536450710

出版时间：2004-3

出版时间：四川科学技术出版社

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>

<<四川奇味菜>>

内容概要

奇味川菜，从味的角度来看，可以分为以下几个方面。

一是采用粤菜、闽菜、港台菜的定型的复合调味汁（酱），同川菜烹调方法结合而成的。

如沙嗲汁、沙茶酱、OK汁、海鲜酱、煲仔酱等，是一种定型的复合味。

二是受到东南亚、海南菜、云南、贵州及少数民族菜肴味型的影响，扩大了调味品的使用，形成了新的味道 如咖喱味、孜然味、果香味等。

三是受传统药膳养生影响，从保健角度出发，形成了新的味型。

如茶香味、藿香味、陈皮味、奶香

<<四川奇味菜>>

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>