

<<巴蜀炒菜>>

图书基本信息

书名：<<巴蜀炒菜>>

13位ISBN编号：9787536453883

10位ISBN编号：7536453884

出版时间：2004-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：罗光

页数：233

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>

<<巴蜀炒菜>>

内容概要

《巴蜀炒菜》收录了巴蜀炒菜的菜谱，包括：野韭菜根炒肉；肉丝干巴菌；鲜豆豉炒肉；大头菜炒肉等。

巴蜀烧菜、巴蜀蒸菜、巴蜀炒菜来自民间，有着浓厚的地方乡土风味。巴蜀菜品传承了川菜的传统风格，广泛吸收其他菜系的精华，逐步发展而形成自己独有的新特色。这种新特色，既有着地方特色又保留了民族文化和民族风情，创造和发展了菜品的风格韵味，形成了餐饮文化的独特时尚。

<<巴蜀炒菜>>

书籍目录

野韭菜根炒肉肉丝干巴菌鲜豆豉炒肉大头菜炒肉玉竹肉丝洋葱肉丝仙人掌肉片豉香刺花肉三椒酥肉南瓜酥肉合川肉片酸菜回锅肉肉末竹笋香菇肉片蕨菜熘肉丝翡翠肉丁侧耳根回锅肉盐菜炒肉马齿苋炒肉丝泡菜炒肉酸菜排骨蚂蚁排骨腊肉苦瓜干蕨粉腊肉萝卜干炒腊肉泡豇豆炒腊肉笋尖腊肉腊肉槐花尖腊肉苦刺花蘑菇肥肠香菇心肝片酸辣顺风糊辣脆肠香菜拱嘴宫保脑花白油柳叶肝爆炒金腰银肚酸辣腰片菜心脆肚肝尖肉片竹荪爆肚腐乳炒腰花椒麻双花西芹肚条红油腰片泡椒羊肉孜然羊肉丝爆炒羊排蜜汁羊肉陈皮羊肉姜丝羊肉酸汤羊肉红萝卜羊肝百合羊心牛肉鸡腿菇牙签牛肉糖汁牛肉丁椒麻牛肉丁回锅牛肉苹果牛肉藜蒿牛肉蛹煽牛肉丝子姜牛肉孜然牛肉芥末百叶火爆毛肚葱爆牛舌赛熊掌糍粑仔鸡藿香鸡条霸王鸡花椒鸡锅巴椒麻鸡泡子姜炒鸡香辣仔鸡椒叶鸡丝青椒鸡粒盐菜回锅鸡……酥香荷花

<<巴蜀炒菜>>

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>