

<<新编粤菜烹饪大全>>

图书基本信息

书名：<<新编粤菜烹饪大全>>

13位ISBN编号：9787540526337

10位ISBN编号：7540526335

出版时间：2004年06月

出版时间：新世纪出版社

作者：邝穗编

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>

<<新编粤菜烹饪大全>>

内容概要

“食在广州”。

粤菜是中国八大菜系之一，特点是色、味、香、形俱佳，以清淡、甜美、香滑、爽口著称。

本书详细向你介绍了共991种菜式烹饪制作方法，以供饮食业员工和广大烹饪爱好者、家庭主妇烹饪粤菜之用。

<<新编粤菜烹饪大全>>

书籍目录

- 1 禽蛋奶菜烹饪法
- 2 猪牛羊肉菜烹饪法
- 3 野味海鲜干货菜烹饪法
- 4 淡水鱼菜烹饪法
- 5 斋菜烹饪法
- 6 炖品烹饪法
- 7 羹汤烹饪法
- 8 粥品烹饪法
- 9 甜露品烹饪法
- 10 粉面饭烹饪法

<<新编粤菜烹饪大全>>

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>