

<<过瘾川菜·热菜>>

图书基本信息

书名：<<过瘾川菜·热菜>>

13位ISBN编号：9787543655140

10位ISBN编号：7543655144

出版时间：2009-7

出版时间：张恕玉 青岛出版社 (2009-07出版)

作者：张恕玉 编

页数：160

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>

<<过瘾川菜·热菜>>

内容概要

川菜是中国八大菜系之一，素来享有“一菜一格，百菜百味”的美誉，其历史可谓源远流长。

据史书记载，川菜起源于古代的巴国和蜀国。

自秦朝起，成都逐渐成为四川的政治、经济、文化中心，川菜也随之得到较大发展。

到两汉两晋之时，川菜就已呈现出了初期的轮廓。

元、明、清建都北京后，随着入川官吏的增多，大批北京厨师前往成都落户，经营饮食业，使川菜的烹调技术日趋成熟，川菜逐渐成为我国主要的地方菜系之一。

<<过瘾川菜·热菜>>

作者简介

张恕玉，中国烹饪大师，餐饮业国家一级评委，国家技能竞赛裁判员，中华金厨。

<<过瘾川菜·热菜>>

书籍目录

家常味型家常豆腐烩千张回锅肉生爆盐煎肉咸烧白旱蒸回锅肉荷叶蒸肉宫保肉花合川肉片干煸肉丝榨菜肉丝鲜辣椒蒸肉蒜薹肉丝辣豉排骨粽叶排骨干烧豆瓣肘子白油猪肝家常脑花干烧牛筋川式牛排银针兔丝辣子鸡丁青椒鸡丝香干鲫鱼豆腐鲫鱼白汁五柳鱼豆瓣鲜鱼炆锅鱼豆瓣石爬鱼家常鳝鱼家常海参麻辣味型麻婆豆腐麻辣肉片麻辣里脊红汤牛肉小笼蒸牛肉干煸牛肉丝灯影牛肉麻辣牛肉干汽水羊肉烧太白鸡香辣鸡丁花椒鸡丁香酥辣鸡腿糊辣鸡丁花椒泥鳅麻辣带鱼酸辣味型酸辣碎米肉醋熘鸡鱼香味型臊子鱼鳞茄干烧猴头蘑抄手肉片小滑肉鱼香肉丝鹅黄肉鱼香斑指什郁肝片鱼香肝片小煎鸡炒鸡杂火爆脆肝鱼香凤爪熘鸭肝干烧臊子鲫鱼葱酥鲫鱼松子鱼芹黄鱼丝包烧鱼椒麻味型软炸蒸肉椒盐里脊酥皮肉卷椒盐肉丸椒盐肥肠蜀余鸡炸脆肝蛋酥鸭子香爆鳝丝蒜香味型大蒜烧肚条大蒜烧鸡大蒜石爬鱼大蒜烧鲑鱼姜汁味型姜汁热肘子牛肉酥丸姜汁热窝鸡酱香味型酱肉锅贴鸡片烤鹌鹑串酱爆鱿鱼卷烟香味型烟熏排骨火鞭牛肉马癩子牛肉缠丝兔咸鲜味型素扣珍珠豆腐盐白菜冬笋蒸冬菜肉饼腌肉水滑肉片红烧狮子头苔菜狮子头红烧环喉四鲜肉脯蒸蛋皮肉卷红烧丸子东坡肘子白云肘子芙蓉兔片芙蓉鸡片鸡蓉银条扣鸡格呢仔鸡红烧鸭舌掌油酥鸭子银杏鸭脯神仙鸭子富贵鸭子红烧鱼唇三鲜鱿鱼干煸鱿鱼丝红烧墨鱼生爆虾仁翡翠虾仁三鲜海参香糟味型糟汁冬笋条一品南瓜蒸肉香糟肉叉烧肉香糟鸡块糟蛋鸭块五香味型五香豆筋芝麻肉丝顺庆排骨五香风肉红烧羊肉怪味味型怪味双丝怪味爆肉花怪味扣肉怪味烧肥肠怪香肚条怪汁炒猪肝怪味蹄筋香油牛肉怪香蜗牛肉爆怪味牛肚怪味羊肉怪味干烧兔怪味鸡块怪味鲫鱼怪味鱼丁怪汁脆鳝怪味鳝丝怪香田螺陈皮味型干烧陈皮肉陈皮鸡糖醋味型江津肉片糖醋排骨板栗烧肉糖醋鱼片咸甜味型红烧樱桃肉焦皮肘子红烧什锦荔枝味型锅巴肉片荔枝鱿鱼卷甜香味型杏仁豆腐琉璃茄子胡子兔甜烧白麻圆肉

<<过瘾川菜·热菜>>

章节摘录

插图：

<<过瘾川菜·热菜>>

编辑推荐

<<过瘾川菜·热菜>>

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>