

<<学做麻辣川菜>>

图书基本信息

书名：<<学做麻辣川菜>>

13位ISBN编号：9787543676480

10位ISBN编号：7543676486

出版时间：2011-12

出版时间：青岛出版社

作者：美食生活工作室 编

页数：71

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>

<<学做麻辣川菜>>

内容概要

简单·易学·易做

讲解详细，步步分解，人人都会做

营养·美味·健康

科学配膳，口味多样，味道不一般

<<学做麻辣川菜>>

书籍目录

01 细说川菜

川菜的口味特点

川菜的美味秘诀

——味汁

鱼香汁

怪味汁

葱油汁

麻辣汁

蒜泥汁

椒麻汁

特色辣酱汁

风味辣椒汁

02 超经典川菜

夫妻肺片

棒棒鸡

蒜泥白肉

口水鸡

川北凉粉

四川泡菜

鱼香肉丝

回锅肉

歌乐山辣子鸡

宫保鸡丁

花椒鸡丁

水煮鱼

麻婆豆腐

龙抄手

钟水饺

燃面

03 家常川菜

四川熏肉

麻辣双耳

野花椒泡耳片

酸辣腰片

五香牛肉

香辣双脆

麻辣牛筋

麻辣牛百叶

.....

小知识

<<学做麻辣川菜>>

章节摘录

版权页：插图：

<<学做麻辣川菜>>

编辑推荐

《好吃易学128例:学做麻辣川菜》：超值奉献，真情回馈！
中国烹饪大师张恕玉，知名营养专家王作生联合推荐。

<<学做麻辣川菜>>

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>