

<<四川河鲜新菜>>

图书基本信息

书名：<<四川河鲜新菜>>

13位ISBN编号：9787753645078

10位ISBN编号：7753645072

出版时间：2002-11-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：凡夫 等编

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>

<<四川河鲜新菜>>

内容概要

川味河鲜之列，在川味、菜中变化多端，烧炖蒸烤，烤，炒滑爆炸，多法均可。其味咸鲜香辣，清淡醇厚，奇特怪味，口难分辨，风味各一，一菜一味。

川味河鲜入肴，十分讲究。

因鱼不同，随季烹之，或整鱼入肴，或片或卷，或丝或条，或段或头，或配以辅料夹之，嵌这，变幻多端，花样百出。

川味河鲜入肴，可吃鱼不见鱼，茸泥圆丸，造型富意，含义久远。

鱼羊合为鲜，龙鱼合为伴，鱼鸡合为吉，“年年有余（鱼）”，“家家有余（鱼）”令人惊叹！

此外，鱼唇，鱼骨，鱼鳞，鱼肚，鱼皮，鱼肠，皆可入肴，其品质上乘，多为名菜。

<<四川河鲜新菜>>

书籍目录

黄腊丁
青波
石爬鱼
白甲鱼
岩鲤
桃花鱼
水密子
鳊鱼
长江鲟
鳊鱼
江团
雅鱼
乌鱼
鲶鱼
鳊鱼
乌龟
鳖鱼
花鲢
白鲢
鲫鱼
草鱼
鲤鱼
东坡墨鱼
鳊鱼
河虾
河蟹
后记

<<四川河鲜新菜>>

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>