

<<民间风味菜>>

图书基本信息

书名：<<民间风味菜>>

13位ISBN编号：9787805487557

10位ISBN编号：7805487553

出版时间：2002-1-1

出版时间：成都时代出版社

作者：黄小平

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>

<<民间风味菜>>

内容概要

怎样科学地做好、食用各种菜肴，是关系到身体健康的大问题。

为发扬川菜烹饪文化满足现代人追求新奇、特色、营养的心理，本书对当今各地风行的菜肴加以搜集和整理。

民间风味菜是川人食俗与饮食文化有机结合的具体体现,就其特色而言,该类菜肴因其在主料的氨基酸上,以及在调味原理上追求新、奇、怪，不墨守陈规，而受到市场的追捧。

本书详细介绍当今各种民间风味菜的原料配制、制作方法和操作要领等，以满足人们对此类菜品的喜好和

<<民间风味菜>>

书籍目录

一 畜肉类

- 1 红袍里脊花
- 2 泡菜山椒肉
- 3 银丝炸猪排
- 4 油条肉粒酥

.....

二 禽肉类

- 1 萝卜干拌鸡丝
- 2 椒粒鸡片
- 3 泡椒滑炒鸡
- 4 花生当归炖土鸡

.....

三 水产类

- 1 怪味鱼鳞
- 2 干妈回锅鱼
- 3 番茄鱼片
- 4 剁椒蒸鲩鱼

.....

四 山珍野味类

- 1 爆炒牛肝菌
- 2 酸椒牛肝菌
- 3 油炸青头菌

.....

五 素菜类

.....

<<民间风味菜>>

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>