

<<天水菜肴>>

图书基本信息

书名：<<天水菜肴>>

13位ISBN编号：9787806087343

10位ISBN编号：7806087346

出版时间：2003-2

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>

<<天水菜肴>>

内容概要

天水菜用料以地产原料为主，以烹制猪、牛、羊、鸡见长，烹饪方法长于炒、烧、爆、煨、扣、炖，尤其工于蒸、氽、炸。

从秦州老三篇——杂烩、里脊、炮仗肉到老字号“桥店子”的带把肘子、冰糖燕菜、猴戴帽等传统名菜基本上涵盖了天水菜肴的精华。

这些传统菜肴历经各代不断完善，最终形成了菜形纯朴、香浓醇厚、咸甜酸辣的特点，成为当今天水传统筵席的主要菜品。

本书不仅对弘扬天水饮食文化有重要作用，而且对全面了解天水历史文化有一定的参考价值。

<<天水菜肴>>

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>