

<<广东菜>>

图书基本信息

书名：<<广东菜>>

13位ISBN编号：9789621434166

10位ISBN编号：9621434165

出版时间：2007-5

出版时间：f里

作者：欧阳甫 编著

页数：158

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>

<<广东菜>>

内容概要

廣東菜按地域分成廣州菜、潮州菜和客家菜三大流派。

其中廣州菜集南海、番禺、东莞、順德、中山等各地風味的特色，用量精細、配料多變、食味講究清鮮嫩爽；潮州菜以烹調海鮮見長，刀工講究；客家菜則仍保留占代中原食風。

本書遴選了廣東菜中具代表性的名菜名肴，以其相關由來為基礎，選材方法及烹製細節為重點，以期在腥現粵菜精華風貌的同時，達到使讀者學而可以致用的目的。

<<广东菜>>

书籍目录

出版說明 清鮮嫩爽廣東菜名菜名汤篇 片皮乳豬 白雲豬手 客家釀豆腐 咕嚕肉 七彩釀豬肚
梅菜扣肉 燒網油肝花 白果豬肚 白切雞 太爺雞 脆皮雞 東江鹽焗雞 文昌雞 豉汁蒸鳳爪
柱侯醬鴨 香滑鱸魚球 石灣魚腐 郊外大魚頭 生炊麒麟魚 煎封鯧魚 豉汁蟠龍鱔 豉椒鱔片
瓦?炆水魚 生炒明蠔名点小吃篇美食之旅大广东附录

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>