第一图书网, tushu007.com

<<四川菜>>

图书基本信息

第一图书网, tushu007.com

<<四川菜>>

内容概要

四川有「天府之國」的稱譽，優越的自然環境和豐富的物產資源，為川菜的形成與發展提供了有利的條件。
川菜特點是用料廣泛，選料嚴謹，刀工精細，調味講究。
烹調方法以?、爆、煸、炸、煮、煨及獨創的乾煸、乾燒之法見長。
本書遴選了四川菜中具有代表性的名菜名肴，以其相關由來為基礎，選材方法及烹製細節為重點，以期在展現川菜精華風貌的同時，達到使讀者「學而可以致用」的目的。
內容包括有風味特色、歷史由來、選材竅門、製作方法、製作鑒定及食用技巧等。
書中還配有香港名廚點評，為讀者提供鑒賞名吃的指引，也為製作菜式起指導操作的作用。

第一图书网, tushu007.com

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