

<<正宗川菜>>

图书基本信息

书名：<<正宗川菜>>

13位ISBN编号：9787222041042

10位ISBN编号：7222041044

出版时间：2004-7-1

出版时间：云南人民出版社

作者：邵建华,刘文华

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>

## <<正宗川菜>>

### 内容概要

《正宗川菜》介绍了川菜的几种味型菜的作法，包括麻辣味型、红油味型、鱼香味型、干烧味型等味。

## <<正宗川菜>>

### 作者简介

邵建华，1959年生，中学毕业后，曾在烹饪学校修业两年，之后留校教授烹饪技术10年，中途就读大学，毕业后调上海新亚集团（原上海市饮食服务公司）培训部，专司高级硬是的培训考核。现任《服务经济》杂志编辑部主任，食文化研究会理事，中国烹饪协会会员，上海市烹饪技师，高级技师考评评委。

曾出版《新编厨师培训教材》《早茶》《豆制品佳肴精制200味》等19本专著。

刘文华，1964年生，自1984年始，从事烹饪专业工作已有20年，当中曾先后得到上海烹饪界多名著名老前辈的指导传授。

1986年毕业于上海市饮食服务学校，1992年毕业于四川烹饪专科学校，对四川菜系有一定程度的了解与熟知。

1993年获得三届全国烹饪大赛冷菜、热菜金奖。

1995年获得第二届世界中国烹饪大赛热菜金奖。

尤其在1993年时，更获得“全国优秀厨师”之称号，现任上海市“中亚饭店”厨师长职务，在集团和饭店安排下，曾先后赴香港 欧洲等地展示菜肴，并得到各方好评。

## <<正宗川菜>>

### 书籍目录

前言川菜特色调味料介绍麻辣味型麻婆豆腐水煮牛肉干煸牛肉丝小笼粉蒸肉红油味型夫妻肺片红油银鳕鱼红油抄手鱼香味型鱼香肉丝鱼香茄子鱼香烘蛋鱼香佛手肉糊辣味型宫保鸡丁宫保双味干爆辣子鸡醋溜莲花白干烧味型干烧明虾干煸四季豆干烧冬笋酸辣味型酸辣鱿鱼锅巴酸辣汤成者酸辣面家常味型家常豆腐豆瓣鲫鱼回锅肉怪味味型棒棒鸡怪味腰果担担面陈皮味型陈皮牛肉陈皮蛙腿麻辣火锅

<<正宗川菜>>

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>