

<<地方特色菜肴400种>>

图书基本信息

书名：<<地方特色菜肴400种>>

13位ISBN编号：9787508227030

10位ISBN编号：7508227034

出版时间：2004-01-01

出版时间：金盾出版社

作者：郝淑秀

页数：368

字数：312000

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>

<<地方特色菜肴400种>>

内容概要

本书集我国南北各地特色菜肴之精华，收入了北京、天津、上海、重庆、山东、江苏、广东、四川、湖南、内蒙古、新疆、台湾和香港、澳门等34个省市自治区和特区，以及回族、朝鲜族、苗族、白族等若干少数民族最具特色、最受群众欢迎的著名菜肴400种。

书中详细讲述了每种菜肴的用料配比与制作方法，并对成菜特色和烹调关键作了简要介绍，部分菜肴还配有精美彩图。

本书内容丰富，科学实用，既适合广大家庭、美食爱好者和大小餐馆阅读使用，也可供有关院校、培训班和外出旅游者作为教学参考和饮食指南。

<<地方特色菜肴400种>>

书籍目录

一 北京特色菜肴 1 北京菜 涮羊肉 烤肉 它似蜜 月盛斋酱牛肉 天福号酱肘子 凉冻绿豆肘 芥末白肉 荷包里脊 三不粘 烟鸡脯 北京烤鸭 糟熘三白 潘鱼 酱汁活鱼 姜汁塔目鱼 烩乌鱼蛋 葱烧海参 蛤蟆鲍鱼 黄焖鱼翅 翡翠羹 蟹黄白菜 金银满堂 炒麻豆腐 炒豆腐脑 炸羊尾 拔丝山药 2 天津菜 天津坛肉 天津酱肉 玉兔烧肉 烹拆骨肉 津梨鸡丝 天津熬鱼 高丽银鱼 官烧目鱼 枪青虾 七星紫蟹 3 河北菜 4 河南菜 5 山东菜 6 山西菜 7 内蒙古菜 8 黑龙江菜 9 吉林菜 10 辽宁菜 11 陕西菜 12 甘肃菜 13 宁夏菜 14 青海菜 15 新疆菜 二、南方特色菜肴 1 上海菜 2 江苏菜 3 浙江菜 4 安徽菜 5 江西菜 6 湖北菜 7 湖南菜 8 广西菜 9 广东菜 10 福建菜 11 海南菜 12 重庆菜 13 四川菜 14 云南菜 15 贵州菜 16 西藏菜 17 台湾菜 18 港澳菜 三、民族特色菜肴

<<地方特色菜肴400种>>

编辑推荐

我国幅员辽阔，人口众多，由于各地自然条件、经济文化发展水平和人们生活习惯的不同，因而在菜肴的选料、制法及口味上，也就逐渐形成了不同的地方特色和风味。

南北各地，差异很大；东西之间，各有特色。

首都北京，历史悠久，菜肴品种繁多，北京烤鸭、涮羊肉、炒麻豆腐可谓家喻户晓，驰名中外……

<<地方特色菜肴400种>>

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>