

<<四川菜>>

图书基本信息

书名：<<四川菜>>

13位ISBN编号：9787534111211

10位ISBN编号：7534111218

出版时间：1999-07

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：王圣莹

页数：91

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>

## <<四川菜>>

### 内容概要

中国的饮食蕴育在辽阔的山川土地之间，随着民族的成长，世代的钻研，发展成独特而扬名国际的饮食文化。

从黄河流域、长江流域、珠江流域到台湾，大致有“东甜”、“西辣”、“北咸”、“南鲜”等不同风味。

如今，中国饮食文化得以更加蓬勃地发展，而越发精致。

为了发扬中国饮食文化精髓，汉光公司动用了近百名有关文字、营养、摄影、设计等人员，历时4年，完成包括北京菜、湖南菜、江浙菜、四川菜、广东菜及台湾菜在内的“地方菜系列”。

书中收集的地方佳肴，由各大名馆主厨倾囊相授，亲自示范解说，务求内容详实易学，同时能充分展现中国饮食文化的奥妙所在。

希望“地方菜系列”能起到推广和传播中国饮食文化作用。

<<四川菜>>

书籍目录

陈皮牛肉坛子肉辣牛肉鱼香牛肉丝原笼牛肉麻辣烫于香子排蒜泥白肉回锅肉东坡金脚粉蒸肥肠五更肠旺荷叶排骨樟茶鸭怪叶鸡块碎米鸡丁宫保鸡丁大千子鸡椒麻四件豆瓣鲤鱼川蒜烧鲶鱼一品赤参五更豆酥龙鱼锅粑虾仁锅粑做法芙蓉红\*麻婆豆腐绍子烘蛋八玉豆腐豆腐丸子鱼香匣饼三下锅三丝白菜炖成都素烩酸辣汤酸菜肚片汤红烧川味牛肉面担担面泡菜炸元宵红油抄手麻辣

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>