

<<四川大锅菜>>

图书基本信息

书名：<<四川大锅菜>>

13位ISBN编号：9787536453944

10位ISBN编号：7536453949

出版时间：2004-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：沈涛

页数：183

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>

## <<四川大锅菜>>

### 内容概要

《四川大锅菜》按烹调方法分类，介绍了大锅菜的制作、特点、流程。内容分为“烹制大锅菜注意事项”和“大锅菜常用烹调方法与菜例”两大部分。

## <<四川大锅菜>>

### 书籍目录

第一部分 烹制大锅菜注意事项 一、采购 二、初加工 三、初步熟处理 四、刀工 五、菜肴配料 六、火候 七、大锅菜的工具 八、大锅菜的盛装与保管 第二部分 大锅菜常用烹调方法与菜例 一、拌 1 蒜泥白肉 2 麻辣腰片 3 怪味鸡块 4 红油凤尾 5 花仁拌三丁 6 泡椒时蔬 7 白油香菇 8 天府豆花 二、炸收 9 糖醋排骨 10 陈皮牛肉 三、炒 11 回锅肉 12 黄瓜木耳肉片 13 洋葱肉片 14 海白菜炒肉片 15 素肚肉片 16 家常茄子肉片 17 白油肝片 18 酱肉片 19 榨菜肉丝 20 青椒肉丝 21 地瓜肉丁 22 糊辣肉丁 23 青豆肉丁 24 火腿玉米 ..... 五、烧 六、蒸 七、焖煮 八、烩 九、卤 十、煮 十一、炖 十二、汇 主要参考书目

<<四川大锅菜>>

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>