

<<川味豆瓣酱菜>>

图书基本信息

书名：<<川味豆瓣酱菜>>

13位ISBN编号：9787536457287

10位ISBN编号：7536457286

出版时间：2005-4

出版时间：四川科学技术出版社

作者：彭发元

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>

<<川味豆瓣酱菜>>

内容概要

川菜之所以驰誉世界，是与四川拥有丰富的食品资源分不开的。因为丰富的菜品主辅原料、调味品为川菜烹饪提供了取之不尽的物质基础，有了这相基础才能烹制出多姿多彩、变幻无尽的美味佳肴。

在菜肴调味变化上，不断开拓创新、兼收并蓄：在烹制和选材上，做到北菜南烹、南菜北制，通过调和五味产生出全新口味，成为一个多层次、多品种的风味特色菜肴。喜好各种口味的人，都能从中找到所喜爱和接受的味道，从而满足自己的需要。

本书所介绍的菜品，在味型上追求刺激，风格上崇尚个性。适应性强，变化多样，标新立异；在烹制技法上不拘常规大胆用料，取材广泛；制成的菜品风味独特，具有新意，每道精美菜肴都能给广大美食爱好者带来无穷享受。

<<川味豆瓣酱菜>>

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>