

<<海河鱼虾>>

图书基本信息

书名：<<海河鱼虾>>

13位ISBN编号：9787536695641

10位ISBN编号：7536695640

出版时间：2008-4

出版时间：重庆

作者：陈夏辉,陈小林

页数：40

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>

<<海河鱼虾>>

内容概要

本书属于《川味居家厨房》丛书系列。

该系列书籍主要针对普通的家庭烹饪爱好者出版，选取川菜中或为大众喜闻乐见，或为川菜界中的不朽经典的菜品，采用一菜一图、全四色印刷的形式出版，适合家庭烹饪爱好者参考使用。

本册内容包含用川菜烹制法烹制出的各种水产菜肴。

<<海河鱼虾>>

作者简介

陈夏辉，重庆小洞天饮食（集团）有限公司常务副总经理、经济师，重庆市烹协餐饮行业协会副秘书长。

曾与人合编《四川烹饪基础教材》、《仿荤素食》；参加了《川菜烹饪事典》的编写，任编委、执笔人；曾与人合编《重庆江湖菜》、《重庆江湖小吃》；主持创制的“三国宴”赴台湾

<<海河鱼虾>>

书籍目录

1 干烧岩鲤2 大蒜鲶鱼3 粉蒸鲶鱼4 清蒸江团5 串珠江团6 上汤水密子7 软烧水密子8 泡菜青波9 三椒黄腊丁10 松子鳊鱼11 芽菜烧鳊鱼12 酱烧鳊鱼13 三菇烧黄鱼14 糖醋脆皮鱼15 茄汁瓦块鱼16 豆瓣鲤鱼17 半汤鲫鱼18 凉粉鲫鱼19 菊花鱼20 泡椒鱼头21 酸菜鱼22 豆花鱼23 酥炸麻花鱼24 抄手鱼头25 干烧大虾26 糖醋油爆虾27 宫保鲜虾28 鱼香旱蒸虾29 酥炸鲜虾30 鱼香肉蟹31 豉椒肉蟹32 金沙肉蟹33 香辣蟹34 蒸大闸蟹35 泡椒龙虾36 酥椒鲜虾37 煎虾仁饼38 三椒龙虾仔39 水煮凤尾虾40 金毛鲜虾

<<海河鱼虾>>

章节摘录

插图：

<<海河鱼虾>>

编辑推荐

《川味居家厨房:海河鱼虾》由重庆出版社出版。

<<海河鱼虾>>

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>