<<学做美味川菜>>

图书基本信息

书名:<<学做美味川菜>>

13位ISBN编号: 9787548405054

10位ISBN编号: 7548405057

出版时间:2011-4

出版时间:哈尔滨出版社

作者:陈绪荣编

页数:191

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

<<学做美味川菜>>

内容概要

川菜以其独特味道赢得了大家的褒扬,成为各大菜系中的经典菜系之一。

《学做美味川菜》精选多种经典川菜,根据口味的不同分类,详细介绍了每科菜品的制作方法,让您在家中尽享川菜带来的美味。

不同口味的蔬菜、肉菜以及水产,让您在家享受川味火锅。

本书由陈绪荣主编。

<<学做美味川菜>>

书籍目录

第一	·章 川菜调味品
泡]辣椒
$\overline{\Box}$	三瓣
	川椒酱
汽]青菜
]野山椒
	菜
_	\ 米辣椒
	豉
-]川榨菜
	 酒
	∑椒
]椒老油 *****
	『花椒 - ★ はこ
	·香味汁
]锅肉酱
	·辣味汁 !椒红油
	湖域山 民常味汁
	麻奶 陳神明 「辣調味油
	张 张 张
-	[油味汁
	酱怪味汁
	· 做味汁
	椒味汁
	辣味汁
汽]椒家常味汁
红	汤酸辣味汁
葱	香藤椒味汁
	J椒酱料
	锅酱
	辣味汁
	2椒味汁
	「瓣味汁
	双麻味汁
-	章 魅力川味 凉菜
	辣味
•	味香肠
	「辣牛筋 ロル・ウギン
	北凉粉 辣荷蒿
	陈说话。 阿罗卜干
	スンタトナ 「辣鲜蘑
	陈妹子居 『辣千张
	·辣豆腐干

<<学做美味川菜>>

家常豆腐乳

麻辣猪尾

夫妻肺片

麻辣酥鱼

凉拌牛肉

麻辣冬笋

麻辣茭白

辣子鱼块

灯影牛肉

麻辣耳丝

麻辣鸭肠

生拌苘蒿

麻辣肘花

花仁兔丁

第三章 正宗川味热菜 第四章 百分百川味火锅 第五章 地道川味小吃

<<学做美味川菜>>

章节摘录

版权页:插图:

<<学做美味川菜>>

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