

<<北京菜>>

图书基本信息

<<北京菜>>

内容概要

本书是丛书《中华名食》中的一册，主要介绍了北京的著名菜式和小吃，内容包括有风味特色、历史由来、选材窍门、制作方法、制作鉴定及食用技巧等。书中还配有香港名厨点评，为读者提供鉴赏名吃的指引，也为制作菜式起指导操作的作用。

<<北京菜>>

书籍目录

出版说明 “五元合一”北京菜名菜名汤篇 炸鹿尾 荷包里脊 如意卷 苏造肘子 天福酱肘子 白肉片 贵妃鸡 百鸟朝凤 游龙戏凤 熠鸡脯 酱爆鸡丁 金鱼鸭掌 北京烤鸭 海红鱼唇 宫斗献鱼 脯雪黄鱼 抓炒鱼片 白蹦鱼丁 酥小鲫鱼 酱汁活鱼 糟熠三白 潘鱼 锅贴鱼 精典熠鱼片
.....名点小吃篇美食之旅在北京附录鸣谢

<<北京菜>>

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>