

<<新派川菜>>

图书基本信息

书名：<<新派川菜>>

13位ISBN编号：9787506277129

10位ISBN编号：7506277123

出版时间：2006-9

出版时间：广东世图

作者：秋实主编

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>

<<新派川菜>>

内容概要

川菜作为名扬海内外的“八大菜系”之一，在秦末汉初已形成规模，唐宋时得到迅速发展，明清时间名于世，现今川菜馆已遍布世界各地。

川菜重视选料，讲究规格，分色配菜主次分明，鲜艳协调。

其特点是酸、甜、麻、辣、香，油重味浓。

川菜在烹调方法上擅长烤、烧、干煸、蒸。

川菜善于综合用味，形成各种复合味。

品川菜传统之精华，尝新派创新之美味！

本书由多位近年新派川菜的领军人物共同打造，图文并茂地介绍了在传统川菜基础上演变而成的新派川菜的制作方法和一些饮食小知识。

<<新派川菜>>

书籍目录

一、蔬菜类二、猪肉类三、牛肉类四、羊肉类五、禽蛋类六、山珍野味类七、水产海鲜类八、果品佳肴类九、美味小吃类附录一 烹饪技法指导 附录二 食物营养成分 附录三 食物胆固醇含量

<<新派川菜>>

章节摘录

插图

<<新派川菜>>

编辑推荐

川菜作为名扬海内外的“八大菜系”之一，在秦末汉初已形成规模，唐宋时得到迅速发展，明清时间闻名于世，现今川菜馆已遍布世界各地。

川菜重视选料，讲究规格，分色配菜主次分明，鲜艳协调。

其特点是酸、甜、麻、辣、香，油重味浓。

川菜在烹调方法上擅长烤、烧、干煸、蒸。

川菜善于综合用味，形成各种复合味。

品川菜传统之精华，尝新派创新之美味！

本书由多位近年新派川菜的领军人物共同打造，图文并茂地介绍了在传统川菜基础上演变而成的新派川菜的制作方法和一些饮食小知识。

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>