

<<四川风味小吃>>

图书基本信息

书名：<<四川风味小吃>>

13位ISBN编号：9787508225555

10位ISBN编号：7508225554

出版时间：2003-1

出版时间：金盾出版社

作者：李乐清

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>

<<四川风味小吃>>

内容概要

本书全面详尽地介绍了驰名中外的四川小吃，为近年来小吃类图书中难得的佳作。

内容丰富多彩，全书共分四大类，有近四百个品种，不仅传统的经典性四川小吃几乎囊括无遗，而且广泛收入了近几年涌现的创新品种。

书中所介绍的制作方法，详实可靠，易懂好学，只要认真阅读，如法制作，就不难成功做出色香味形俱佳的、地地道道的四川著名小吃，为日常饮食增添美味。

本书不仅适合广大家庭阅读使用，同时对餐饮业经营者及小吃制作技师也具有很高的参考价值。

<<四川风味小吃>>

书籍目录

四川风味小吃 美味香飘无穷(代序) 一、菜肴类 四川腊肉 冻桂花肉 卤肉 腌酱肉 洗沙肉 京酱风肉 颗颗香肉干 肉松 蒸珍珠丸子 糖醋丸子 麻酱肉皮 鲈肠 肠旺粉 豌豆肥肠粉 粉蒸肥肠 川味香肠 灌卤肠 荤素肠串 辣鼓排骨 顺庆排骨 粽叶排骨 蒜香骨 香肚 凤眼猪肝 五香心舌 猪舌海带串 麻辣猪尾 酱猪头 酱猪耳 蒜泥耳片 山椒泡耳片 麻辣烫 夫妻肺片 川式牛排 芝麻油牛肉 火鞭牛肉 二、面粉制品类 三、果品杂粮类 四、米制品类 附录 后记 主要参考书

<<四川风味小吃>>

章节摘录

插图

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>