第一图书网, tushu007.com

<<巴蜀蒸菜>>

图书基本信息

书名：<<巴蜀蒸菜>>

13位ISBN编号：9787536454279

10位ISBN编号：7536454279

出版时间：2004-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：罗光

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

巴蜀烧菜、巴蜀蒸菜、巴蜀炒菜来自民间，有着浓厚的地方乡土风味。
巴蜀菜品传承了川菜的传统风格，广泛吸收其他菜系的精华，逐步发展而形成自己独有的新特色。这种新特色，既有着地方特色又保留了民族文化和民族风情，创造和发展了菜品的风格韵味，形成了餐饮文化的独特时尚。

巴山蜀水养育了众多民族，受自然、地理、经济、文化的影响，具有地域代表性的瓜果、酸菜、辣椒及各种香料构成了菜品的主要调料。
本丛书对

第一图书网, tushu007.com

<<巴蜀蒸菜>>

书籍目录

糯米蒸肉
乳汗蒸肉
荷香粉蒸肉
黔江小米蒸肉
竹笋翻沙肉
荷叶蒸藕夹
豉椒扣肉
蕨菜蒸肉
鲜辣椒蒸肉
香糯酥肉
椒蒜香骨
粽叶蒸排骨
豉香排骨
蒜香排骨
香茅草蒸排骨
咖喱粉蒸排内
腐干老腊肉
甜柳蒸头肉
炝辣猪肘

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