第一图书网, tushu007.com

<<川味花椒菜>>

图书基本信息

书名：<<川味花椒菜>>

13位ISBN编号：9787536454392

10位ISBN编号：7536454392

出版时间：2004-3

出版时间：四川科学技术出版社

作者：彭进

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

本书推出的花椒菜式则是充分利用花椒的性能和传统使用花椒的方法，用鲜青花椒、竹叶椒、山花椒、岩椒等与粤、湘、鄂等地调味吕结合，采用川菜的烹制方法，调制出个性突出的花椒菜式。
如用鲜青花椒调制的有清香麻味，与其他原料结合配制的还有烈性麻味（重用花椒）、中性麻味、轻性麻味、清香型麻味等不同味型，以适应不同口味食者的需要。
花椒菜个性突出，营养丰富，具有开胃祛湿、止痛、杀菌之功能。
本书收集花椒菜式200余例抛砖引玉与烹界同行切磋厨艺，借此满足广大食者需求。

第一图书网, tushu007.com

<<川味花椒菜>>

书籍目录

1.豆鼓鱼
2.腰果鱼球
3.芹黄炒鳝丝
4.美极鱼皮
5.三丝鱼翅
6.鸭脯鱼肚
7.香辣海参
8.五彩鱼肚
9.黄瓜虾绿
10.苦瓜炒虾
11.芝麻肉蟹
12.火腿烩鱼肚
13.沙锅鳝段
14.山药烧甲鱼
15.香菇烩鲈鱼
16.什锦沙锅
17.泡胡萝卜炒鱼片
18.花椒烧白鳝
19.花

第一图书网, tushu007.com

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