

<<煲仔菜>>

图书基本信息

书名：<<煲仔菜>>

13位ISBN编号：9787538135817

10位ISBN编号：7538135812

出版时间：2002-2-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：郑衍基

页数：92

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>

<<煲仔菜>>

内容概要

广州食品多姿多彩，层次多样，其中与市民大众最为贴近的是大排档，它以不拘一格，就在取材，简便易行等特点吸引了广大群众，大排档菜品的灵感来源于家庭食谱，与家庭息息相关，是民间家庭饮食的现实写照，反映着市民大众饮食变化，是体现市民大众饮食消费的晴雨表，也是大市民饮食潮流的集结点和饮食时尚的重要窗口。

<<煲仔菜>>

书籍目录

韩式鱼头煲 淡菜牛油煲 川椒鳗鱼煲 家常牛腩煲 海南鸡翼煲 等等 金银虾丝瓜煲 发菜海味煲 海菜九孔煲 梅姜尖梭鱼煲 糟白鱼茄煲 黄酒明虾煲 等等 香辣墨鱼煲 旭蟹粉丝煲 鱼唇排骨煲 茴香扁鱼鸡煲 干烧鱼肚煲 花菇乌参煲 等等

<<煲仔菜>>

媒体关注与评论

书评煲——本身就是一种食疗，通过食物，对身体有直接滋养作用。

秋节一过，冷风渐起，立冬之后，寒流不断袭来，由老姜、蒜头提味、口感浓醇单板机辣。

秋冬的煲，食用渐起，白腹腔生起一股暖意，御寒进补、活络气血的同时，更有中国人围炉团圆的过节味道……

<<煲仔菜>>

编辑推荐

煲——本身就是一种食疗，通过食物，对身体有直接滋养作用。

秋节一过，冷风渐起，立冬之后，寒流不断袭来，由老姜、蒜头提味、口感浓醇单板机辣。

秋冬的煲，食用渐起，白腹腔生起一股暖意，御寒进补、活络气血的同时，更有中国人围炉团圆的过节味道。

<<煲仔菜>>

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>