<<家常川菜1000样-中国传统菜 >

图书基本信息

书名：<<家常川菜1000样-中国传统菜系>>

13位ISBN编号：9787538434309

10位ISBN编号：7538434305

出版时间：2007-2

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张奔腾

页数：255

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>

<<家常川菜1000样-中国传统菜 >>

内容概要

川菜是我国传统八大菜系之一，起源于古代的巴国、蜀国，到汉晋时期就已形成了自己的特色。川菜历经两千多年的凝练，吸收南北名家烹饪之长，逐渐形成了一套成熟而独特地烹饪艺术，尤以“一菜一格，百菜百味”最为叫绝。

川菜注重调味，少使用单一味，多使用复合味。

有家常型、鱼香型；各味皆具的怪味型；以及不同层次、不同风格的红油型、酸辣型、糊辣型、椒麻型、椒盐型等。

品尝过川菜的人，都会强烈地感觉到，川菜味型多变，配合巧妙，相得益彰，故有“味在四川”的美誉。

本书图文并茂，以家常川菜为主，既有传统名菜，又有新派创新菜。

全书分为“凉菜篇”、“畜肉篇”、“水产篇”、“禽蛋篇”、“豆制品、蔬菜篇”、“汤羹炖品篇”、“甜品篇”、“火锅篇”、“燕鲍参翅篇”、“主食篇”共十大类，千余款菜品，简单易学，经济实用。

让您足不出户，尽享地道的川式美味。

作者简介

张奔腾，中国烹饪大师、饭店与餐饮业国家一级评委、中国菜创新研究院研究员。曾参与和主编《新派辽菜》、《创新东北菜》、《北方家常菜谱》、《酱料五味坊》等著作90余部，并在《中国烹饪》、《中国食品》、《餐饮世界》等杂志和报刊上发表论文及创新菜品百余篇。
2001年

书籍目录

凉菜篇 拌墨斗鱼 红油金钱肚 拌牛小肉 拌猪心片 拌海蜇头 怪味牛肉 凉拌羊肉丝 葱酥鲫鱼
熏仔鸡 海米炆苦瓜 五香肉 蜇皮萝卜丝 辣子鱼块 怪味鸡丝 红油牛百叶 夫妻肺片 红油牛耳
姜末拌海螺 红油猪肚片 黄豆杂拌 姜丝鸡块 脆甜花生米 红油猪耳片 芥末牛肚丝 灯影牛肉丝
芥末鸭掌 麻辣牛筋 芥末虾仁 卤鸭片 芥末牛百叶 卤牛腱 炆海螺 姜汗鸭掌 爽口山野菜 油炸
麻辣豆 卤鹅翅 红油猪蹄筋 凉拌厚皮菜 兔肉松 拌蚕豆沙 生卤海螺 卤牛肉 麻辣拌肘花 香葱拌螺
头 樟茶鸭 蒜泥鱼冻 酸辣黄瓜 油酥黄豆 水晶虾仁 畜肉篇 水产篇 禽蛋篇 豆制品、蔬菜篇 汤羹炖
品篇 甜品篇 火锅篇 燕鲍参翅篇 主食篇

章节摘录

插图

媒体关注与评论

书评全面/经典/实用/易学。

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>