

<<新编过瘾川菜>>

图书基本信息

书名：<<新编过瘾川菜>>

13位ISBN编号：9787543648685

10位ISBN编号：7543648687

出版时间：2008-8

出版时间：青岛

作者：罗永存//董国成

页数：174

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>

<<新编过瘾川菜>>

内容概要

本书以精美的图片，配上高档纸张和精美印刷，读者在欣赏每一幅精美图片的同时，会有一种马上想吃的冲动。

与传统菜谱图书比较，本书最大的特色是：用通俗的语言，详细说明各种菜式的制作程序和方法，读者只要对照书上内容，去一般集市购买各种物品，在家里即可自己动手做一桌色香味俱佳的菜肴。

<<新编过瘾川菜>>

书籍目录

川菜的历史及口味特点 川菜的历史 川菜的特点 川菜的口味特点 川菜的特色原料 川菜的美味秘诀——味汁 鱼香汁 怪味汁 葱油汁 麻辣汁 蒜泥汁 椒麻汁 特色辣酱汁 风味辣椒汁 经典川菜小典故过瘾川菜DIY 1.非吃不可——经典川菜 夫妻肺片（凉菜） 蒜泥白肉（凉菜） 麻辣猪手（凉菜） 麻辣蹄筋（凉菜） 麻辣牛百叶（凉菜） 麻辣黄喉（凉菜） 干碟羊肉（凉菜） 芥末羊肉（凉菜） 山椒羊肠（凉菜） 洋葱拌兔肉（凉菜） 怪味鸡（凉菜） 口水鸡（凉菜） 棒棒鸡（凉菜） 樟茶鸭（凉菜） 泡椒凤爪（凉菜） 红油鸡胗（凉菜） 麻辣双脆（凉菜） 麻辣鸭肠（凉菜） 山椒鸭胗（凉菜） 麻辣鸭头（凉菜） 四川泡菜（凉菜） 辣拌菠菜（凉菜） 山椒拌白萝卜（凉菜） 麻辣冬笋（凉菜） 辣拌花椒叶（凉菜） 芥末扇贝（凉菜） 蟹柳西兰花（凉菜） 生拌天麻（凉菜） 开水白菜（热菜） 煎酿丝瓜（热菜） 肉末泡菜（热菜） 软炸鲜蘑（热菜） 麻婆豆腐（热菜） 炒素回锅肉（热菜） 虎皮尖椒（热菜） 鱼香肉丝（热菜） 粉蒸肉（热菜） 回锅肉（热菜） 东坡肉（热菜） 糖醋排骨（热菜） 水煮鱼（热菜） 川味牛柳（热菜） 豆瓣牛肚（热菜） 干煸牛肉丝（热菜） 水煮牛肉（热菜） 川味火锅（热菜） 歌乐山辣子鸡（热菜） 宫保鸡丁（热菜） 板栗煨仔鸡（热菜） 成都仔鸡（热菜） 乡村爆两脆（热菜） 鸭肠爆双脆（热菜） 泡椒鸭杂（热菜） 干烧鸭肠（热菜） 毛血旺（热菜） 合川肉片（热菜） 白油肉片（热菜） 东坡肘子（热菜） 酸菜鱼（热菜） 香辣蟹（热菜） 翡翠虾仁（热菜） 香辣鳗鲡（热菜） 干煸鱿鱼冬笋（热菜） 麻辣小龙虾（热菜） 老干妈煸鱼皮（热菜） 酸辣汤（汤煲） 泡菜素花煲（汤煲） 白斩木耳油菜煲（汤煲） 麻辣羊骨煲（汤煲） 大肠豆腐煲（汤煲） 腊肉酸菜煲（汤煲） 口蘑煲毛肚（汤煲） 毛肚猪血煲（汤煲） 双色鸽蛋汤（汤煲） 担担面（小吃） 鸡豆花（小吃） 川北凉粉（小吃） 酸辣粉（小吃） 龙抄手（小吃） 赖汤圆（小吃） 钟水饺（小吃） 盐水毛豆（小吃） 2.家常味道——家常川菜 3.吃出新花样——创新川菜

<<新编过瘾川菜>>

章节摘录

插图：

<<新编过瘾川菜>>

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>