

<<火辣川菜100样>>

图书基本信息

书名：<<火辣川菜100样>>

13位ISBN编号：9787543931671

10位ISBN编号：7543931672

出版时间：2007-4

出版时间：上海科文

作者：武创

页数：106

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>

## <<火辣川菜100样>>

### 内容概要

《食尚百味：火辣川菜100样》秉承合理膳食、均衡营养的原则，以通俗易懂的语言、生动形象的图片，为您提供简单易学、美味营养的各类四川辛辣菜的菜谱，让您轻轻松松尽享“食尚百味”。全书主要分成两部分，第一小部分主要介绍各种烹饪常识；第二大部分为精选的百样菜肴，为使条理清晰，每一例菜肴特从选料、制作、特色、支招4方面介绍，分为精心配料、大显身手、特点、技高一筹4部分，其间又点缀各类温馨小提示，为您提供各类小知识、小窍门。愿《食尚百味：火辣川菜100样》能令您的厨艺“如虎添翼”，能让您的餐桌“锦上添花”，能为您的身体“增福添寿”，能使您在烹饪过程中“增添欢乐”。

## &lt;&lt;火辣川菜100样&gt;&gt;

## 书籍目录

川菜厨艺文化川渝饮食文化味型和调味品常用的烹调方法烹调的火候与油温蔬菜类蚝油生菜酸辣莼菜  
开水白菜板栗白菜肉末白菜肉末雪里蕻咸蛋黄焗南瓜川北凉粉酸菜粉条炆黄瓜清炒荷兰豆椒泥茄条蒜  
泥茄子手撕茄子脆皮茄丁酱烧茄子鱼香茄子剁椒小芋头双椒炒山菌四川泡菜酿苦瓜豆制品类八珍豆腐  
口袋豆腐麻婆豆腐家常豆腐花子菇豆腐泡椒腐竹畜肉类川香小炒肉蒜泥白肉特色小坛肉川香回锅肉东  
坡肉盐煎肉炖酥肉五香卤肉水煮肉片新派鱼香肉丝麻辣腰花巴蜀奇香排骨糖醋排骨玉簪排骨鱼香蒸排  
姜汁泡椒肘红扒肘子泡椒腰花火爆腰花蒜香肚条霸王肥肠五更肠旺泡椒爆肠头爽口黄喉泡椒黄喉肥肠  
烧鸭血川府毛头丸子牛肉辣豌豆小尖椒嫩牛柳干煸牛肉丝川笋烧牛腩陈皮牛肉香菜牛肉香辣牛筋夫妻  
肺片家常香煎兔川香口水兔禽蛋类芋儿焖鸡渝香板栗鸡豉油鸡炒辣子鸡巴蜀小炒鸡蒜香干炸鸡翅中芙  
蓉鸡片宫保鸡丁辣炒鸡冠双椒鸭胗川府风味鸭芥末鸭掌五香鸭舌小炒鹅肠水产类红烧鲳鱼辣香带鱼肥  
肠跳水鱼炆锅鲤鱼泡菜酥骨鱼豆瓣鲜鱼玻璃鱿鱼鱼米香汉香鱼块野山椒炒鳝片香辣丁香鱼香煎鱼下巴  
椒盐酥口虾麻辣龙虾尾香辣仔虾锅巴虾仁辣子田螺豆豉墨鱼仔烧泥鳅泡椒八爪鱼泡椒炒肉蟹西芹百合  
炒双贝

<<火辣川菜100样>>

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>