

《川味笋菌》

图书基本信息

书名：《川味笋菌》

13位ISBN编号：9787536447011

10位ISBN编号：7536447019

出版时间：2001-4

出版社：四川科学技术出版社

作者：李云清

页数：140

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《川味笋菌》

作者简介

李云清，男，1955年出生于四川省江安县乐镇，自1978年从事烹饪工作以来，经过多年的学习与探索，对川菜中的热、凉菜制作创出了独树一帜的风格，被评定为特级厨师。于1997年被公派到中国驻美国总领事馆工作，在此期间，曾为出访的党和国家领导人生活服务，受到各位首长的称赞，也受到全馆人员和美国友人的好评。2000年元月至今借调到蜀南宾馆任膳食部经理兼厨师长。

《川味笋菌》

书籍目录

笋菌类的加工要点粉蒸蒸盖腊肉蒜盖蛋炒蒜盖酿蒜盖软炸竹蒜盖酸菜蒜盖酸菜竹花腐卷竹花龙眼竹花芙蓉蒜菌清汤葵蒜情网蒜汤蒜网鸡肾金鲜蒜网藉蒜相会墨菊竹蒜三色蒜丝酸菜竹蒜丝竹蒜爆鸡丁火腿竹蒜绣球竹蒜葫芦竹蒜竹蒜肘子火爆蒜蛋皮素烩蒜蛋心家常蒜蛋兰花蒜蛋葵笋蒜蛋三鲜竹蒜蛋酸菜竹蒜蛋春蚕吐丝双珍相会双野相会蒜胎鱼头家常竹蒜胎三色竹蒜胎雪儿梦蒜西兰花烩梦蒜鸳鸯菌蛋腿菇烧肉炆炒腿菇炆炒鸡菇蚝油鸡菇香没鸡菇竹蒜香菇香菇胗肝鱼香素鳝鱼辣素鳝菊花冬菇野菌凤尾雪球野菌桂花野菌炆炒草菇草菇蹄花草菇烧脑花草菇烧鳝鱼滑菇烧排骨滑菇烧鸭滑菇烩鸡筋滑菇鱼花猴头排骨蒜椒猴头火服用猴头箭串乳牛肝水煮刷把菌鱼翅笋盅汤鲜笋甲鱼鲜笋鲢鱼鲜笋龙段鲜笋凤冠鲜笋胗肝鲜笋鸭舌鱼笋烧鸭鲜笋烧牛蛙鲜笋烧牛筋鲜笋烧山羊鲜笋爆肥肠家常鲜笋泡菜鲜笋翠竹鲜笋葵花鲜笋蛋皮笋卷青椒碎笋双笋相会笋角相会笋菌双喜豌豆笋丁素烩三丁鱼香笋包鱼香笋饼鱼香笋丝菊花笋丝五彩笋丝麻辣笋丝葱拦笋丝芝麻笋丝蛋酥笋丝四海招财酿笋尖白没笋衣雪衣笋片鸡蒙笋片水煮笋片酥脆冬笋箭串冬笋蚝油冬笋烧拌冬笋酱烧冬笋炆炒冬笋锅煎冬笋干烧冬笋粘糖冬笋金钱冬笋蜂窝冬笋火夹冬笋冬笋龙衣冬笋胗丝冬笋肉丝冬笋回锅肉冬笋煨牛肉丝冬笋煨鸡块冬笋炒兔丁冬笋牛鞭冬笋烧鳝鱼腌笋烧肉腌笋烧山羊斑竹笋烧鸡炆炒斑竹笋素拌班竹笋（个召）子苦笋干煨夺笋苦笋鳝鱼苦笋烧猪蹄刺笋烧肥肠刺笋炒鸭丝酸菜刺笋春笋爆腊肉玉兰咸烧白

《川味笋菌》

章节摘录

插图

《川味笋菌》

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:www.tushu111.com