

《新川菜经典·蒸菜》

图书基本信息

书名：《新川菜经典·蒸菜》

13位ISBN编号：9787220059841

10位ISBN编号：7220059841

出版时间：2002-8-1

出版社：四川人民出版社

作者：王胜武

页数：144

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

《新川菜经典·蒸菜》

内容概要

新川菜，是1996年以后川菜进入一个新的发展阶段。号称四大菜系之首的川菜享誉宇内，但随着社会的发展和变迁，传统川菜在上世纪九十年代中期遇到了前所未有的挑战，川菜业也进入一个低谷。作为对这种挑战的回应，新川菜应运而生，以一批现代化大型川菜企业为代表，启动了至今不衰的新一轮川菜热潮。

新川菜是对川菜传统的自觉反思和升华，是在充分继承传统基础上的创新，是把握川菜精髓的创造性发挥，是对川菜进行的一次全面和深入的整理和发展，是川菜史上的一次革命，是川菜进入一个新阶段、新高度的标志。

本书收集了川菜业内20多家代表性企业的代表性菜品864款，均由川菜大师、川菜名师担纲制作，是迄今为止对新川菜最全面的整理和展示。

书籍目录

蒸菜

- 一 豆茸扣肉
- 二 红杏全家福
- 三 龙眼甜烧白
- 四 红宫酱肉
- 五 豆干蒸腊肉
- 六 江南粉蒸肉
- 七 荷叶粉蒸肉
- 八 东坡糟肉
- 九 天府罐焖肉
- 十 重庆扣肉
- 十一 金瓜粉蒸肉
- 十二 荷叶夹肉
- 十三 盐菜蒸猪手
- 十四 松茸香肘
- 十五 凤尾富贵手
-

章节摘录

插图

《新川菜经典·蒸菜》

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：www.tushu111.com