

《上海菜》

图书基本信息

《上海菜》

內容概要

“美食精華集於滬，海納百川風味佳”。本書以菜式為主，小吃相輔，傳統與創新並舉，本幫海派風味薈萃，充分、全面地展現了上海菜系的精華風貌。本書從風味特色、歷史由來、選材技巧、製作技巧、製作方法、製作鑑定及食用技巧等方面詳盡介紹了菜式的特點。整個製作工藝細緻考究，圖片精美，使人在鑑賞品味之餘，輕鬆掌握了操作要領。香港名廚的一番點睛言語，當屬錦上添花。最後，更是引領大家盡享一次“美食之旅”。

《上海菜》

精彩短评

1、香港人写的，一半我知道，还有些不清楚，关键熏鱼没有，葱油拌面没有，油墩子没有，四大金刚没有，裹脚布没有。冷面的做法是美食节目上介绍的那种，先蒸后煮。作为非上海人，了解到这个程度算可以了，虽然带着股浓浓的香港味道。

《上海菜》

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