

《四川河鲜新菜》

图书基本信息

书名：《四川河鲜新菜》

13位ISBN编号：9787753645078

10位ISBN编号：7753645072

出版时间：2002-11-1

出版社：四川科学技术出版社

作者：凡夫 等编

页数：225

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

《四川河鲜新菜》

内容概要

川味河鲜之列，在川味、菜中变化多端，烧炖蒸烤，烤，炒涓爆炸，多法均可。其味咸鲜香辣，清淡醇厚，奇特怪味，口难分辨，风味各一，一菜一味。

川味河鲜入肴，十分讲究。因鱼不同，随季烹之，或整鱼入肴，或片或卷，或丝或条，或段或头，或配以辅料夹之，嵌这，变幻多端，花样百出。

川味河鲜入肴，可吃鱼不见鱼，茸泥圆丸，造型富意，含义久远。鱼羊合为鲜，龙鱼合为伴，鱼鸡合为吉，“年年有余（鱼）”，“家家有余（鱼）”令人惊叹！

此外，鱼唇，鱼骨，鱼鳞，鱼肚，鱼皮，鱼肠，皆可入肴，其品质上乘，多为名菜。

《四川河鲜新菜》

书籍目录

黄腊丁
青波
石爬鱼
白甲鱼
岩鲤
桃花鱼
水密子
鳊鱼
长江鲟
鳊鱼
江团
雅鱼
乌鱼
鲶鱼
鳊鱼
鳊鱼
乌龟
鳖鱼
花鲢
白鲢
鲫鱼
草鱼
鲤鱼
东坡墨鱼
鳊鱼
河虾
河蟹
后记

《四川河鲜新菜》

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