

<<川湘菜招招鲜>>

图书基本信息

书名：<<川湘菜招招鲜>>

13位ISBN编号：9787506481229

10位ISBN编号：7506481227

出版时间：2012-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：吕宏宾

页数：127

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>

## <<川湘菜招招鲜>>

### 内容概要

好吃、好学、好味、好做！  
分步图解：如何做出地道的川湘菜，用“调料”：奇香绕梁添好味，品“三香”：川湘绝品任君尝，  
享“味汁”：食罢咂味齿留香。

<<川湘菜招招鲜>>

作者简介

吕宏宾，高级烹饪技师，国家级评委，北京第三届烹饪大赛，个人金奖获得者。  
饭店协会全国烹饪大赛，个人金奖获得者。

从业经验：北京五洲大酒店厨师、北京天伦王朝饭店高级主管、日本札幌菜香楼中餐料理厨师长、北京前门都一处餐饮有限公司厨师长。

<<川湘菜招招鲜>>

书籍目录

Part1 用“调料”：奇香绕梁添好味

豆瓣酱  
宫爆肚条  
蒜苗炒肉丝  
水煮鱼  
三下锅  
土豆烧土鸭  
香鱼片  
红烧牛肉煲  
盐煎肉炒蒜苗  
沙锅肥肠鸭  
泡红椒  
酸辣鸡杂  
芹菜猪肝煲  
泡椒牛腩  
炒鸡肝  
鱼香虾仁  
干锅北极虾  
渝北辣蹄花  
腐竹烧虾  
泡野山椒  
泡椒芹菜牛肉丝  
泡椒炒鸡肫  
泡椒凤爪  
小米辣椒  
歌乐山辣子鸡  
酸辣蕨根粉  
飘香鸡翅  
回锅鱼  
香辣牛肉条  
花椒  
麻辣腰子  
干烧蹄筋  
水煮肉片  
麻辣带鱼  
蒜香豇豆  
青花椒  
椒麻四季豆  
焖锅青花椒兔肉  
干烧鱼  
芹菜牛肚  
春日合菜  
芽菜  
干煸四季豆  
成烧白

<<川湘菜招招鲜>>

芽菜肉末  
酸辣粉  
芽菜炒豇豆  
鸡米芽菜  
四川榨菜  
豆花嫩牛肉  
干蒸黄鱼  
下饭小炒  
八宝肉酱  
豆豉  
杭椒回锅肉  
川味豆豉鱼  
豆豉油麦菜  
豉烧鱼肉  
于烧鸭肠  
豉椒鸡丁  
豆豉腰花  
杭椒爆墨鱼片  
剁椒酱  
香辣蟹  
剁椒鱼头  
红椒酿肉  
芹菜炒熏干  
盆盆虾  
泡青菜  
泡菜烧鲫鱼  
酸菜鱼片  
泡菜炖豆腐  
泡青菜炒囤锅肉  
泡青菜炒素肚  
泡青菜蹄筋汤

Part2 品“三香”川湘绝品任君尝

葱  
冬菜蒸鸭  
毛氏红烧肉  
铁板牛柳  
剁椒腊肉  
姜  
红烧猪蹄  
蒜苗姜末肉片

.....

Part3 享“味汁”：食罢咂味齿留香

<<川湘菜招招鲜>>

章节摘录

版权页：插图：

## <<川湘菜招招鲜>>

### 编辑推荐

《川湘菜招招鲜》编辑推荐：一菜一格，款款经典、分步图解，完美呈现、川湘菜秘制味汁制作方法全揭秘！

这里有川湘菜好吃的秘密！

<<川湘菜招招鲜>>

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>