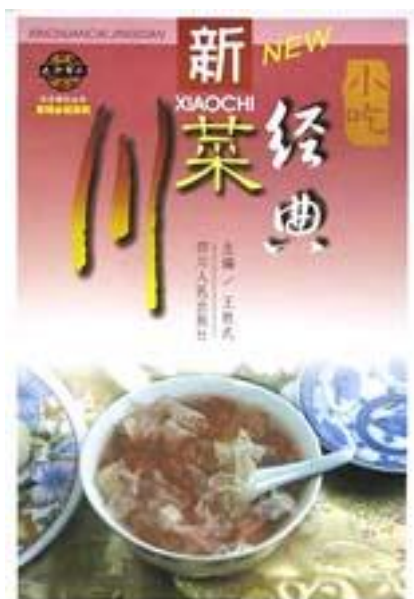


新川菜经典·小吃



[新川菜经典·小吃_下载链接1](#)

著者:王胜武

出版者:四川人民出版社

出版时间:2002-8-1

装帧:精装(无盘)

isbn:9787220059865

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。

作者介绍:

目录: 一 蒸点

- 1 巴国玉米糕
- 2 红宫玉米糕
- 3 巴国云豆糕
-

二 炸点

- 1 黄金玉米饼
- 2 香酥玉米饼
- 3 酥皮南瓜饼
-

三 煮点

- 1 桂花醪糟小圆子
- 2 巴国油醪糟
- 3 椰团
-

四 煎点

- 1 葱油饼
- 2 香麻翡翠饼
-

五 烤点

- 1 神仙饼
- 2 玫瑰海参酥
-

• • • • • ([收起](#))

[新川菜经典·小吃_下载链接1](#)

标签

食

评论

[新川菜经典·小吃_下载链接1](#)

书评

[新川菜经典·小吃_下载链接1](#)