

# 凉菜美味30种



[凉菜美味30种\\_下载链接1](#)

著者:刘自华

出版者:金盾出版社

出版时间:2000-07-01

装帧:平装(无盘)

isbn:9787508205663

本书是金盾版“家庭美食系列丛书”之一。为提高家庭烹调技艺和改善生活的需要，本书精选了凉食菜目30种，介绍每款菜的原料配比、制作方法、成菜特点和厨师心得，每种菜主要制作过程，都配有示范图片介绍。语言通俗，技术可靠，图文并茂，易懂好学，实用性强。本书适合于家庭阅读使用，也可供餐饮业人员参考。

作者介绍:

刘自华，特级烹调技师，北京市劳动局烹饪专业资格讲

师。从事川菜烹饪二十余年，对川菜烹调的实践与理论有较深的研究，先后在《中国烹饪》、《烹调知识》等杂志报纸上发表了数十篇学术文章，在国内出版了《川菜烹调入门》等十多本专业书籍，《辣味菜肴烹调270种》一书先后在香港、台湾转版重印。1992年在德国出版了《正宗中国菜》一书，此书在1993德国书评中获优秀奖，并在瑞典，芬兰等国重印出版。

目录: 一、川椒炆黄瓜  
二、香油金针菇  
三、葱油嫩藕片  
四、多味荷兰豆  
五、蒜茸四季豆  
六、葱油玉米笋  
七、香油土豆丝  
八、姜汁拌菠菜  
九、麻辣萝卜丝  
十、香菇西兰花  
十一、多味凉瓜丝  
十二、芹黄拌香干  
十三、糖醋辣白菜  
十四、花仁海白菜  
十五、盐水花生米  
• • • • • ([收起](#))

[凉菜美味30种 下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[凉菜美味30种\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[凉菜美味30种\\_下载链接1](#)