

# 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、成菜特点和司厨心得，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，文图并藏，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、川椒炝黄瓜

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](#)