

# 海派川菜



[海派川菜\\_下载链接1](#)

著者:蒋永庆

出版者:

出版时间:2002-10-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787542829887

学烧名家菜。

本书精选了120道海派川菜，从简单到复杂，从传统到创新，较为全面地体现了川菜“一菜一格，百菜百味”的特色。

作者介绍:

目录:一冷菜  
1 怪味兔丁

2 红油目鱼  
3 口水鸡  
4 蒜泥白肉  
5 棒棒鸡丝  
.....

二 海、河鲜

1 椒溜鲍脯  
2 奶汤鲍鱼  
3 蝴蝶大鲍翅  
4 干烧排翅  
.....

三 禽畜肉

1 左(中堂)公鸡  
2 沙锅贵妃鸡翅  
3 麻辣热窝鸡  
4 炸溜仔鸡  
.....

四 蔬菜、豆腐

.....

五 汤、羹

• • • • • (收起)

[海派川菜](#) [下载链接1](#)

标签

食

艺术

灵修

古典文学

评论

[海派川菜 下载链接1](#)

书评

---

[海派川菜 下载链接1](#)