

四川河鲜新菜



[四川河鲜新菜 下载链接1](#)

著者:凡夫

出版者:四川科学技术出版社

出版时间:2002-11-1

装帧:

isbn:9787753645078

川味河鲜之列，在川味、菜中变化多端，烧炖蒸烤，烤，炒渭爆炸，多法均可。其味咸鲜香辣，清淡醇厚，奇特怪味，口难分辨，风味各一，一菜一味。

川味河鲜入肴，十分讲究。因鱼不同，随季烹之，或整鱼入肴，或片或卷，或丝或条，或段或头，或配以辅料夹之，嵌这，变幻多端，花样百出。

川味河鲜入肴，可吃鱼不见鱼，茸泥圆丸，造型富意，含义久远。鱼羊合为鲜，龙鱼合为伴，鱼鸡合为吉，“年年有余（鱼）”，“家家有余（鱼）”令人惊叹！

此外，鱼唇，鱼骨，鱼鳞，鱼肚，鱼皮，鱼肠，皆可入肴，其品质上乘，多为名菜。

作者介绍:

目录: 黄腊丁
青波

石爬鱼
白甲鱼
岩鲤
桃花鱼
水密子
鱖鱼
长江鲟
鳗鱼
江团
雅鱼
乌鱼
鲶鱼
鳅鱼
乌龟
鳖鱼
花鲢
白鲢
鲫鱼
草鱼
鲤鱼
东坡墨鱼
鱠鱼
河虾
河蟹
后记
· · · · · (收起)

[四川河鲜新菜](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[四川河鲜新菜](#) [下载链接1](#)

书评

[四川河鲜新菜 下载链接1](#)