

巴蜀蒸菜



[巴蜀蒸菜 下载链接1](#)

著者:罗光

出版者:四川科学技术出版社

出版时间:2004-1

装帧:简装本

isbn:9787536454279

巴蜀烧菜、巴蜀蒸菜、巴蜀炒菜来自民间，有着浓厚的地方乡土风味。巴蜀菜品传承了川菜的传统风格，广泛吸收其他菜系的精华，逐步发展而形成自己独有的新特色。这种新特色，既有着地方特色又保留了民族文化和民族风情，创造和发展了菜品的风格韵味，形成了餐饮文化的独特时尚。

巴山蜀水养育了众多民族，受自然、地理、经济、文化的影响，具有地域代表性的瓜果、酸菜、辣椒及各种香料构成了菜品的主要调料。本丛书对

作者介绍:

目录: 糯米蒸肉
乳汗蒸肉
荷香粉蒸肉
黔江小米蒸肉
竹笋翻沙肉

荷叶蒸藕夹
 豉椒扣肉
 蕨菜蒸肉
 鲜辣椒蒸肉
 香糯酥肉
 椒蒜香骨
 粽叶蒸排骨
 豉香排骨
 蒜香排骨
 香茅草蒸排骨
 咖喱粉蒸排内
 腐干老腊肉
 甜柳蒸头肉
 炆辣猪肘

 (收起)

[巴蜀蒸菜_下载链接1_](#)

标签

评论

[巴蜀蒸菜_下载链接1_](#)

书评

[巴蜀蒸菜_下载链接1_](#)