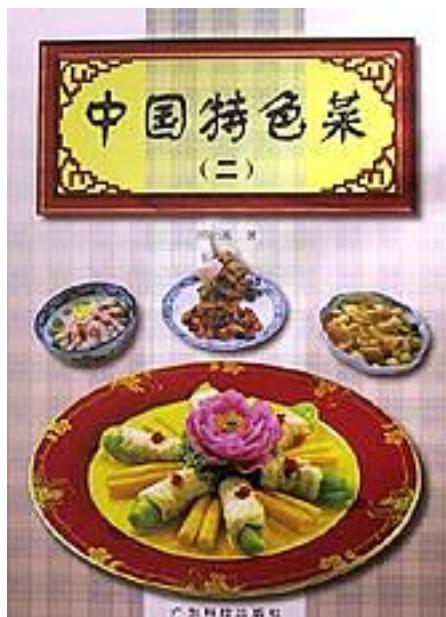


# 中国特色菜(2)



[中国特色菜\(2\) 下载链接1](#)

著者:郑衍基

出版者:广东科学技术出版社

出版时间:2000-5-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787535923400

《中国特色菜》总结说明地域性不同的菜系文化，也传扬了不同的饮食风格，林林总总、五彩缤纷，均以新、速、实、简作为高品质化的第一要求。

作者介绍:

目录: 5 上海菜 (2)

金钩云腿

银芽蛤肉

芽菜黄鱼

虾团鱼翅

.....  
6 四川菜  
宫保鸡丁  
干煸苦瓜  
豆瓣活鲤  
生爆盐煎肉  
.....

7 湖南菜  
蒸腊味合  
软玉松香  
红煨蹄花  
麻辣肚丝  
.....

8 北京菜  
熘鸡卷  
蜜汁肉  
煎封三夹  
干蒸加吉鱼  
.....

..... (收起)

[中国特色菜\(2\)](#) [下载链接1](#)

标签

飲食

阿基師

评论

[中国特色菜\(2\)](#) [下载链接1](#)

书评

[中国特色菜\(2\) 下载链接1](#)