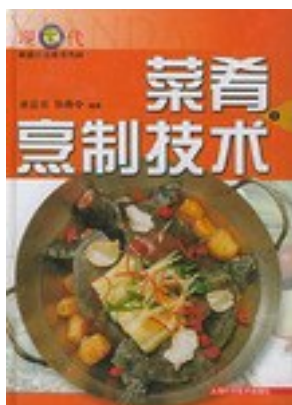


# 菜肴烹制技术



[菜肴烹制技术 下载链接1](#)

著者:孙希令

出版者:上海科学技术出版社

出版时间:1997年12月

装帧:精装

isbn:9787532343119

我的菜肴烹调历史悠久，素负盛名，京、粤、川、扬、闽等菜肴，各具特色，名传遐迩，国际友人常常赞誉中国的菜肴烹调为杰出的艺术。

上海为我国的最大都市，云集全国各地的烹调好手，各地菜肴烹制技术的精华，在这里得到了广泛的交流，逐步形成了集各地特色于一席。上海菜肴独具的烹调特点是：油大、味浓、糖重、重艳，选料注重活生时鲜，调味兼有甜、酸、糟、香等。常用烹调方法则有红烧、清蒸、生煸、油焖、炒等十余种。

本书曾于1992年1月修订出版了第二版，已经15次重印，累计印数达百万余册，受到了家庭主妇和厨师们的广泛欢迎。

现在，本书被收入到《现代家庭生活实用百科》中，又进行了全面的修订。为了适应目前饮食习惯的变化和反映饮食潮流，我们在这次修订中删去了过时的内容，增加了焗、铁排、烙、铁板、微波炉、煲等新的烹饪方法。全书仍保持烹饪技术叙述详尽，质量要求具体明了等特色，只要如法掌勺，都能获满意的结果，尝到亲手烹制的美味菜肴。

作者介绍:

目录:

[菜肴烹制技术\\_下载链接1](#)

标签

家居

评论

-----  
[菜肴烹制技术\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[菜肴烹制技术\\_下载链接1](#)