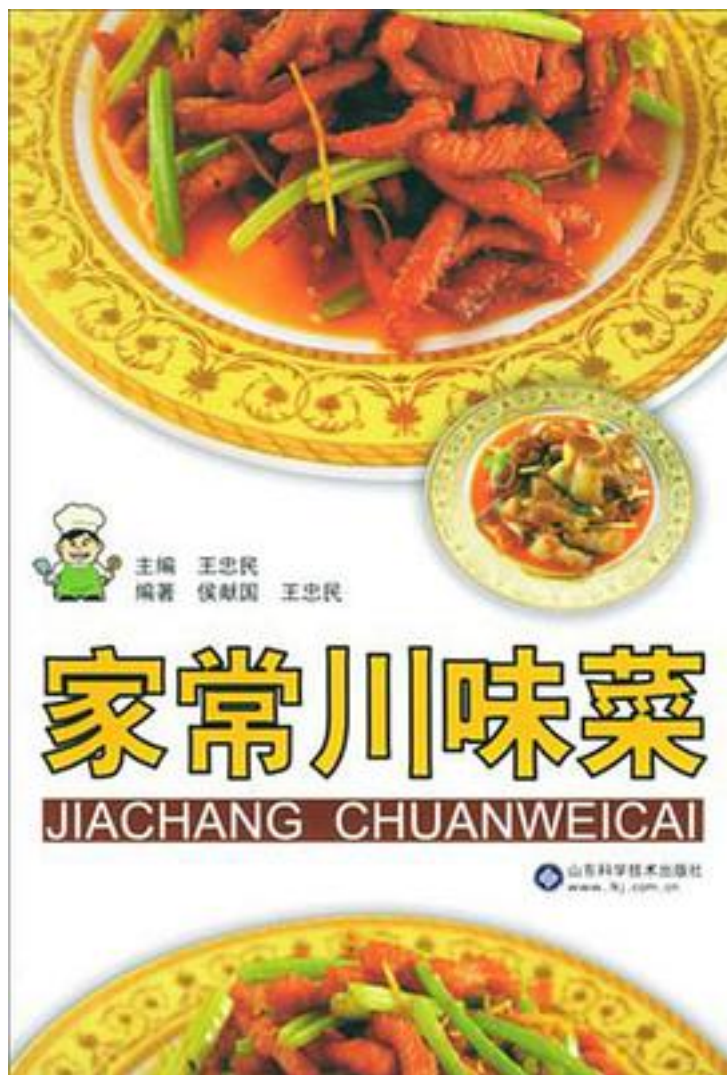


# 家常川味菜



[家常川味菜 下载链接1](#)

著者:侯献国

出版者:山东科技出版社

出版时间:2005-5

装帧:平装(无盘)

isbn:9787533139889

本书在编写过程中，着重突出以下特点：

注重风味，分类明确：每本书分别收集了最有地方风味特色的菜肴450余款，不求多而求精，从选料到制作过程都突出了各菜系的烹调特色，力求正宗。每种风味菜均按照蔬菜类、畜肉类、禽蛋类、水产品类、豆制品类、食用菌藻类、水果类及其他进行分类，共计7大类。每类以原料为序，读者可根据家庭中具备的原料，直接找到该原料的各种烹制方法，查阅非常方便。

选料简单，制作方便：为了使不同风味的菜肴适合家庭制作，在原料的选取上绝大部分以普通家庭常备原料为主，对个别不常备原料标出了可替代原料，便于家庭仿制。此外，还选择了部分高档原料作为补充，推出满足不同家庭的需要。对菜肴制作过程的介绍力求简单明了，摒弃了部分酒店菜烦琐的加工方法，使人一看就懂，一学就会。

内容全面，实用性强：为了使广大读者掌握更多的烹调知识和烹调技巧，书后附录中介绍了家庭常用原料的涨发方法、常用烹调方法、常用烹调术语解释、家庭烹调技巧及四季家筵菜单等方面的知识，通过对以上知识的研读，烹调水平会有一定的提高。

愿该书能帮助广大读者提高烹饪技艺，同时能在家中享受到各地正宗的风味佳肴。

作者介绍:

目录:

[家常川味菜 下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[家常川味菜 下载链接1](#)

书评

-----  
[家常川味菜 下载链接1](#)