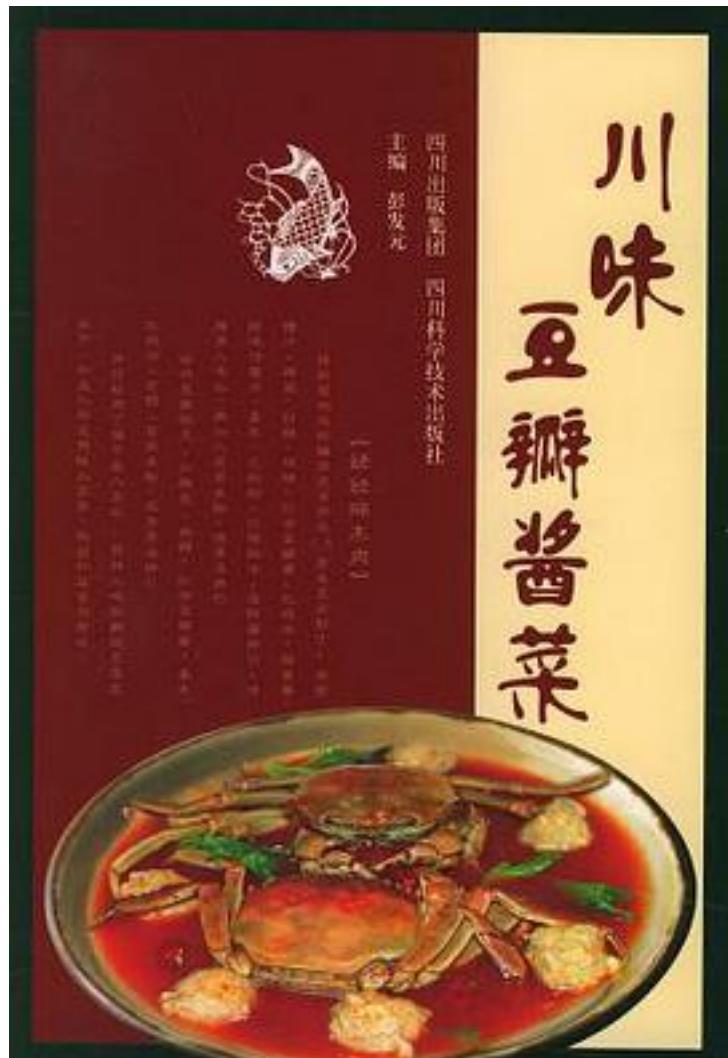


川味豆瓣酱菜



[川味豆瓣酱菜 下载链接1](#)

著者:彭发元

出版者:四川科学技术出版社

出版时间:2005-4

装帧:简裝本

isbn:9787536457287

川菜之所以驰誉世界，是与四川拥有丰富的食品资源分不开的。因为丰富的菜品主辅原料、调味品为川菜烹饪提供了取之不尽的物质基础，有了这相基础才能烹制出多姿多彩、变幻无尽的美味佳肴。

在菜肴调味变化上，不断开拓创新、兼收并蓄：在烹制和选材上，做到北菜南烹、南菜北制，通过调和五味产生出全新口味，成为一个多层次、多品种的风味特色菜肴。喜好各种口味的人，都能从中找到所喜爱和接受的味道，从而满足自己的需要。

本书所介绍的菜品，在味型上追求刺激，风格上崇尚个性。适应性强，变化多样，标新立异；在烹制技法上不拘常规大胆用料，取材广泛；制成的菜品风味独特，具有新意，每道精美菜肴都能给广大美食爱好者带来无穷的享受。

作者介绍：

目录：

[川味豆瓣酱菜 下载链接1](#)

标签

美食

评论

本书豆瓣酱由李干爹牌豆瓣酱赞助提供

[川味豆瓣酱菜 下载链接1](#)

书评

[川味豆瓣酱菜 下载链接1](#)