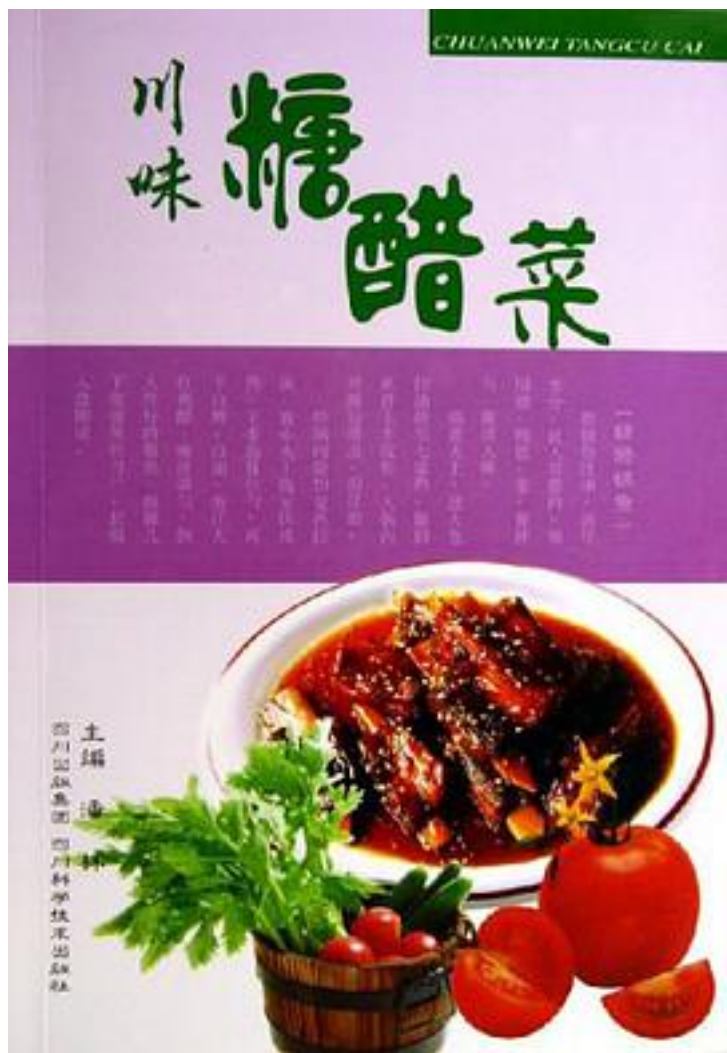


川味糖醋菜



[川味糖醋菜_下载链接1](#)

著者:潘林

出版者:四川科学技术出版社

出版时间:2005-4

装帧:简装本

isbn:9787536457317

本书所编写的200款糖醋醋菜例就是为了推动糖醋菜的发展，在运用瓣调味品、烹制方法、原料档次上做了一些新的尝试。

首先在继承传统的精髓与满足人们的需求上，对调味品的使用作了不少的增添，如增加使用番茄沙司、苹果酱、草莓酱、UP汁、OK霸、唛汁等多种调味品作原料，从而使糖醋味的特点产生了极大的变化，产生了甜酸奶香、甜酸果香、甜酸微辣等创新糖醋味，进一步丰富了糖醋菜的味型。

其次，在烹饪原料的运用上，广泛使用了海鲜、山珍、家禽畜和野菜等，从而使不同档次的材料都成为烹制糖醋菜肴的原料。

本书适宜广大家庭、餐饮从业人员阅读，是烹饪爱好者的首选。

作者介绍:

目录: 凉有

- 1、糖醋银鱼
- 2、糖醋脆鳝
- 3、沙司拌鱼片
- 4、果香大虾
- 5、糖醋鲍片
- 6、糖醋凤爪
- 7、糖醋排骨
- 8、糖醋蜇皮
- 9、果香鱼条
- 10、糖醋脆肚丝
- 11、糖醋笋丝
- 12、果香兔丁
- 13、糖醋鸡丝
- 14、糖醋海带
- 15、糖醋莲白卷
- 16、珊瑚雪莲
- 17、拌三丁<

• • • • • (收起)

[川味糖醋菜_下载链接1](#)

标签

评论

[川味糖醋菜 下载链接1](#)

书评

[川味糖醋菜 下载链接1](#)