

卤菜



[卤菜_下载链接1](#)

著者:张正雄

出版者:

出版时间:2005-4

装帧:

isbn:9787536456549

卤，就是将荤、素原料用盐水加香料煮的一种烹制方法。而川味卤菜，香料使用面广泛

，卤制品香味浓郁，去臊、去膻、去腥效果佳，且又由于取材方便，荤素皆宜，味美可口，丰俭由人而深受各界人士的青睐。近几年，又推出了经卤制后进行再次加工的新式卤菜，使得川菜烹饪技术在卤制菜肴的分支中得以延伸，更为川味卤菜奠定了扎实的基础，因此，川味“卤”菜，也得益于川菜的美名而蜚声海外。

本书主要介绍川味卤菜及二次加工的烹制工艺和制作过程，并将主料、辅料用量详细列入，读者可根据自己的口味，习惯和需求随意增减各种调料的用量。本书的出版希望为广大读者制作卤菜有所帮助，也希望为川菜创新发展提供又一思路。

作者介绍:

目录:

[卤菜_下载链接1](#)

标签

啊

评论

[卤菜_下载链接1](#)

书评

[卤菜_下载链接1](#)