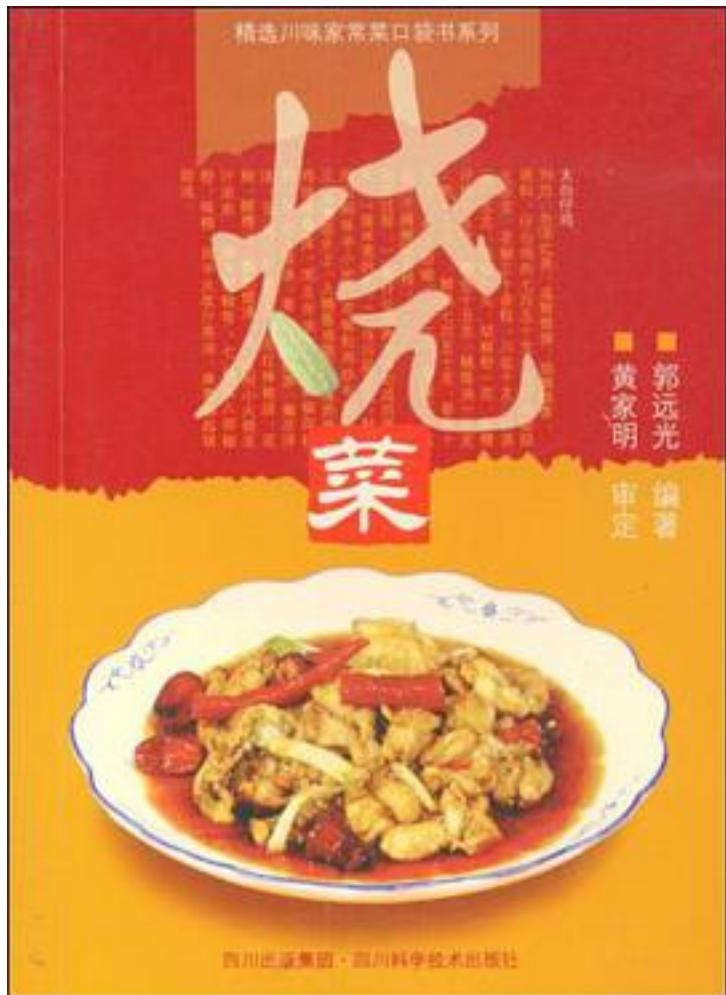


# 烧菜



[烧菜\\_下载链接1](#)

著者:郭远光

出版者:

出版时间:2005-1

装帧:

isbn:9787536456013

“烧”是众多川菜烹调方法中最主要的技法之一，其运用最为广泛，适用于烹制山珍海味、畜禽、水产、蔬菜、豆制品和干果类的原料。

《烧菜》所列之菜品，大多属“家常烧菜”的范围，这种烧法的特点是：中火、热油、先煽豆瓣酱等料，加汤烧开打去渣，放原料、配料、调料，汤开后改用小火慢烧至熟入味，勾芡即成。

另外，“烧”还分红烧、白烧、葱烧、酱烧；生烧、熟烧、干烧等。

《烧菜》所选菜品力求取材方便，制作简单，价廉而实惠，百姓家中均能制作。

作者介绍：

目录：

[烧菜](#) [下载链接1](#)

标签

评论

---

[烧菜](#) [下载链接1](#)

书评

---

[烧菜](#) [下载链接1](#)