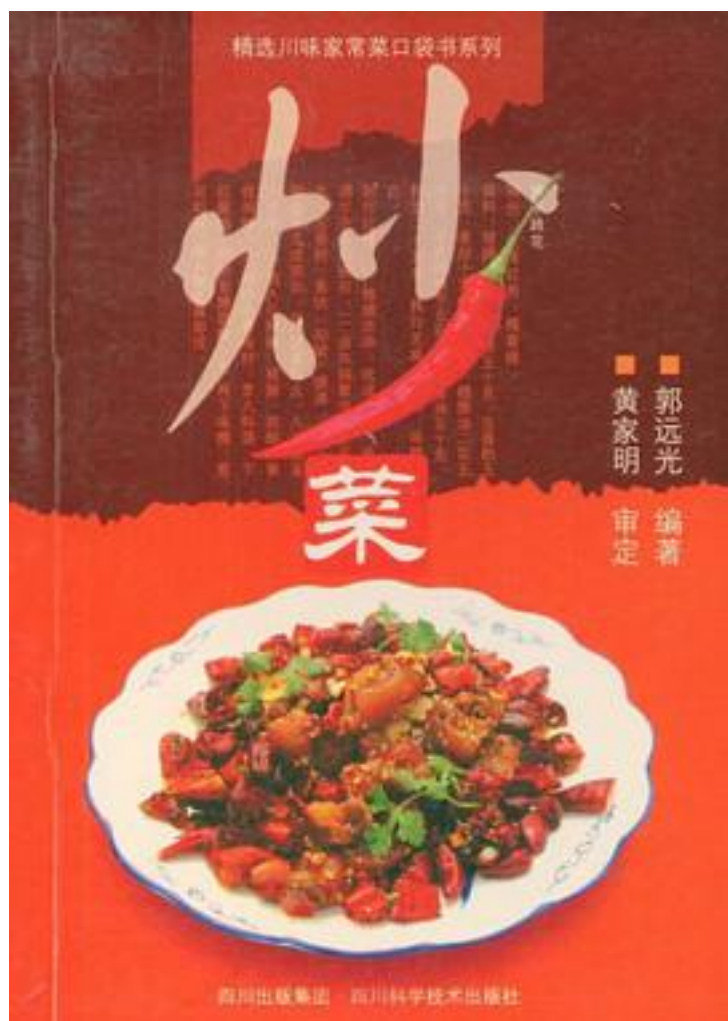


# 炒菜



[炒菜\\_下载链接1](#)

著者:郭远光

出版者:

出版时间:2005-1

装帧:简装本

isbn:9787536455986

“炒”在川菜烹调技法中运用最为广泛，也最受川人喜爱。“炒”可根据不同原料，不

同质地又细分为“生炒”：如炒豆苗、盐煎肉；“软炒”：如炒鸡淖、核桃泥；“熟炒”：如回锅肉、回锅胡豆；而“小炒”又是将其原料码芡、小锅单炒、不过油、不换锅、急火短炒、一锅成菜、亮汁亮油的最常见的烹调方法，如鱼香肉丝、宫保鸡丁等。

《炒菜》主要针对中、小型餐厅及家庭的常用菜品编写。希望您能喜欢。

作者介绍:

目录:

[炒菜\\_下载链接1](#)

标签

美食

评论

---

[炒菜\\_下载链接1](#)

书评

---

[炒菜\\_下载链接1](#)