

# 一生不得不做的300种粤菜



[一生不得不做的300种粤菜\\_下载链接1](#)

著者:段红

出版者:天津科技翻译出版公司

出版时间:2005-11

装帧:平装

isbn:9787543307872

粤菜由广州菜、潮州菜、东江菜三种地方风味组成，要求掌握火候和油温恰到好处，咸菜清而不淡，鲜而不俗，嫩而不生，油而不腻。本书是“新八大菜系”丛书之一，主要介绍了从粤菜中精选出的300种菜的寻常原料和简约技法，让你体味粤菜的创意组合。这些菜具有代表性、实用性、可操作性，一经翻阅，大有不得不做的诱惑。

作者介绍:

目录:

[一生不得不做的300种粤菜\\_下载链接1](#)

标签

生活

方法论

品味

PDF

评论

-----  
[一生不得不做的300种粤菜\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[一生不得不做的300种粤菜\\_下载链接1](#)