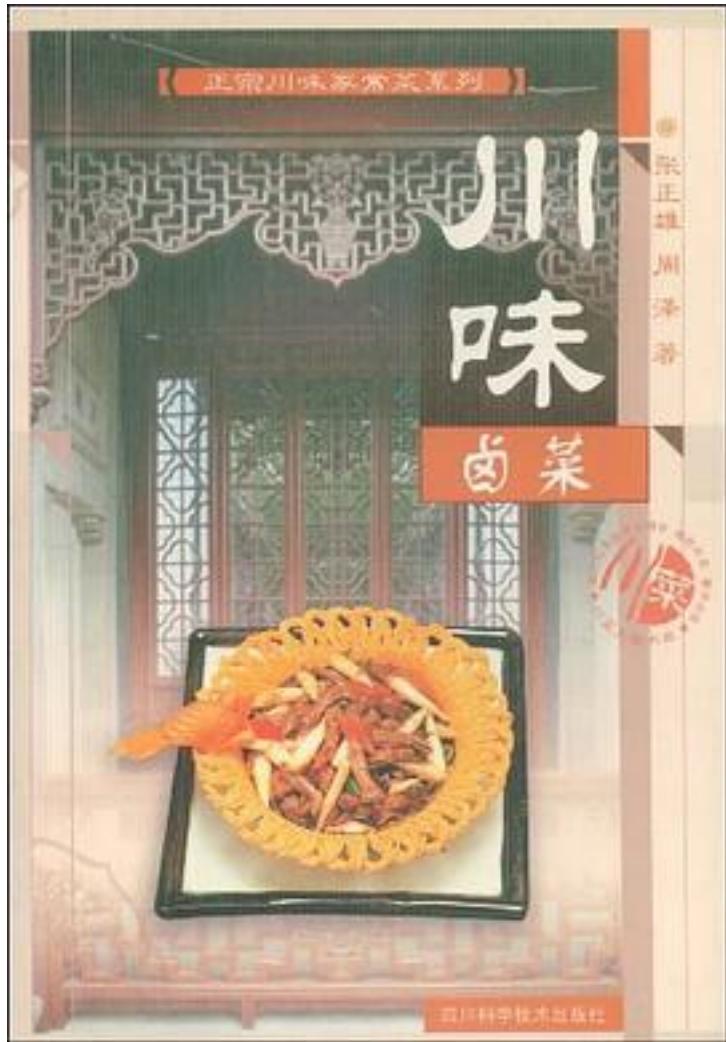


# 川味卤菜



[川味卤菜 下载链接1](#)

著者:张正雄

出版者:

出版时间:2003-6

装帧:简裝本

isbn:9787536452091

卤，作为川菜常用的烹制法之一，在川菜中影响很大，市肆酒楼、街边小巷都能见其踪迹。由于卤菜取材方便、荤素皆宜，味美可口、不分季节、丰俭喜择而深受广大食客的厚爱。可以毫不夸张地说：凡是川菜的酒楼都开有卤锅，凡是川菜的筵席都离不开卤菜。特别是近几年来，悠久的卤菜技术随着川菜的发展也焕发了青春，打破了以前只以卤而成菜的框框，推出了很多经卤制后进行再次加工所形成的新式卤菜佳肴，这些佳肴近似于卤菜又别于卤菜，具有卤菜的魅力又平添了几分亮丽。

《川味卤菜》集中介绍川味卤菜卤水的分类、制作过程、保管与存放，并按家禽类、畜肉类、豆制品类、水产品类、海产品类、素菜类菜品详细介绍了卤制成品及二次加工的烹制工艺的制作过程，有些是传统菜，有些是创新菜，更多的还是一些未被人们所认识的可供卤制的菜品。相信《川味卤菜》的出版，能让美味可口的卤菜佳肴永远满足食客的口福之欲。

作者介绍：

目录：

[川味卤菜 下载链接1](#)

标签

看看

川味卤菜

评论

[川味卤菜 下载链接1](#)

书评

[川味卤菜 下载链接1](#)