

苏菜精典100例



[苏菜精典100例 下载链接1](#)

著者:王宏泽

出版者:山东科学技术出版社

出版时间:2000-01-01

装帧:

isbn:9787533125592

编辑推荐：江苏菜又称淮扬菜、苏菜，是我国著名菜系之一。江苏菜主要由淮扬菜、南京菜、苏州菜组成。总的特点是选料严谨，制作精致，注意配色，讲究造型，菜肴四季有别；烹调方法擅长炖、焖、蒸、炒；重视调汤，保持原汁，风味清鲜，肥而不腻，淡而不薄，酥烂脱骨而不失其形，滑嫩爽脆而不失其味。为了使广大烹饪工作者和爱好者更进一步深入了解和掌握苏菜的烹调技艺，本书精选了苏菜中的典型菜品，奉献给广大读者。

作者介绍:

目录: 一、工艺冷菜

桂花盐水鸭

苏式熏刀鱼

.....

二、山珍海味菜

双色鲜嫩虾

檬汁大虾

.....

三、畜肉菜

扒烧猪头

丁香排骨

.....

四、禽蛋菜

冬瓜气锅鸡

炖鸭舌

.....

五、水产菜

沙锅鱼头

马蹄桂鱼

.....

六、甜菜

蜜蜡双果

水晶蜜桃

.....

七、其他菜

豆腐三鲜圆子

雪花豆腐

.....

烹饪名词术语解释

• • • • • (收起)

[苏菜精典100例](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[苏菜精典100例](#) [下载链接1](#)

书评

[苏菜精典100例 下载链接1](#)