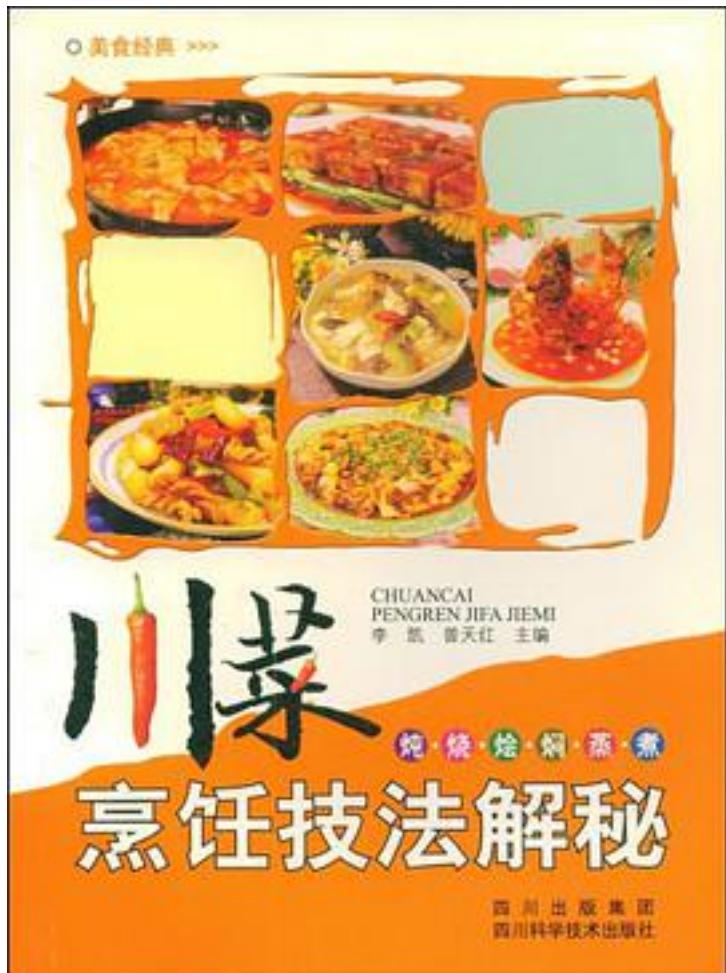


炖.烧.烩.焖.蒸.煮-川菜烹饪技法解秘



[炖.烧.烩.焖.蒸.煮-川菜烹饪技法解秘 下载链接1](#)

著者:李凯

出版者:四川科技

出版时间:2007-2

装帧:

isbn:9787536461741

《川菜烹饪技法解秘-炖·烧·烩·焖·蒸·煮》分为上、下两册，作者以轻松活泼的文笔、通俗易懂的语言系统地介绍了爆、炒、熘、烧、焖、烩、炖、蒸、煮、炸、煎、

浸等烹饪技法，每种烹饪技法又配备了10个菜例进行了详细的说明，同时笔者在书中还对一些烹饪制作关键技术以及菜肴制作过程中的重点、难点进行了解密，让读者学到在其他地方无法学到的烹饪经验和烹饪窍门，让你在弹指间成为“烹饪高手”。

图文并茂，又是《川菜烹饪技法解秘-炖·烧·烩·焖·蒸·煮》的一大特色。该丛书的每道菜例均按照制作步骤配有大量的、完整的、系统的彩色图片，使读者朋友在阅读的过程中更直观，操作过程更清楚。就算是从没动手下过厨的人，也可以跟随步骤图片制作出色、香、味俱全的菜品来。

该系列丛书中的菜例，均符合常见又常吃、实在又实用、美味又健康的原则，具有一定的代表性、普及性以及可操作性，适合于餐饮企业厨师及烹饪爱好者参考使用。

作者介绍:

目录:

[炖.烧.烩.焖.蒸.煮-川菜烹饪技法解秘](#) [下载链接1](#)

标签

食

评论

[炖.烧.烩.焖.蒸.煮-川菜烹饪技法解秘](#) [下载链接1](#)

书评

[炖.烧.烩.焖.蒸.煮-川菜烹饪技法解秘](#) [下载链接1](#)