

# 四川凉拌菜大全



[四川凉拌菜大全 下载链接1](#)

著者:本社

出版者:四川科技

出版时间:2007-6

装帧:

isbn:9787536462380

《四川凉拌菜大全》以拌味汁、淋味汁和蘸味汁分类，分别介绍了畜肉类、禽肉类、水产类和素菜类四川凉拌菜340余例。每种凉拌菜除介绍原料、操作步骤、制作关键外，

还对工艺流程作了图示。在《四川凉拌菜大全》的基础知识部分，《四川凉拌菜大全》介绍了四川凉拌菜的特点、原料选择及初加工、常用味型、装盘以及制作要点等。常用味型重点介绍了红油味、姜汁味、椒麻味、蒜泥味、麻辣味、芥末味、鱼香味、麻酱味、怪味、糖醋味、酸辣味、成鲜味等味型的特点、基本调料、调制方法、调料作用、适用范围等。

作者介绍:

目录:

[四川凉拌菜大全 下载链接1](#)

## 标签

美食

饮食

菜谱

家常菜

饮品

吃货

下厨房

## 评论

[四川凉拌菜大全 下载链接1](#)

## 书评

[四川凉拌菜大全 下载链接1](#)