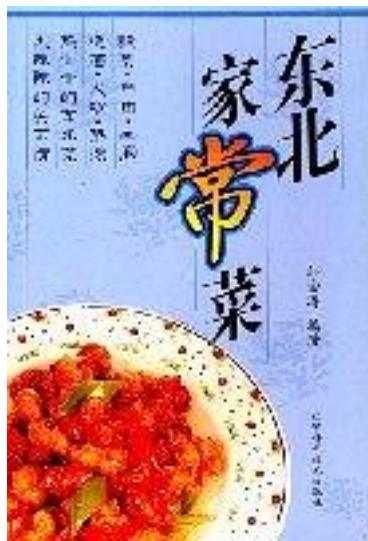


东北家常菜



东北家常菜 下载链接1

著者:夏金龙 编

出版者:吉林科学技术出版社

出版时间:2007-7

装帧:

isbn:9787538435450

360款彩色菜牌，步步详解，图文对应。

东北菜是在本帮菜、山东菜、朝族菜、蒙族菜、满族菜、回族菜的基础上，经过数十代东北厨师的创新、提高，逐渐形成了独具特色的风味菜肴。东北菜讲究浓重味厚，口味偏重鲜、咸，兼有咸辣、酸辣等味型，烹调方法以炒、炖、焖、烧见长。近年来，受川、粤等菜的影响，东北菜中也讲究鲜活、崇尚滋补，增加麻辣、鱼香、怪味、白灼、蚝油等口味，并被越来越多的人们所喜爱。

本书由国家高级烹饪技师、东北菜烹饪专家夏金龙亲自精心挑选了360道各式菜肴，既具有东北菜特点又含创新成分，做法简单、步骤详尽、好学易做，菜品符合大众口味，营养又健康。

作者介绍·

目录:

[东北家常菜_下载链接1](#)

标签

评论

[东北家常菜_下载链接1](#)

书评

[东北家常菜_下载链接1](#)