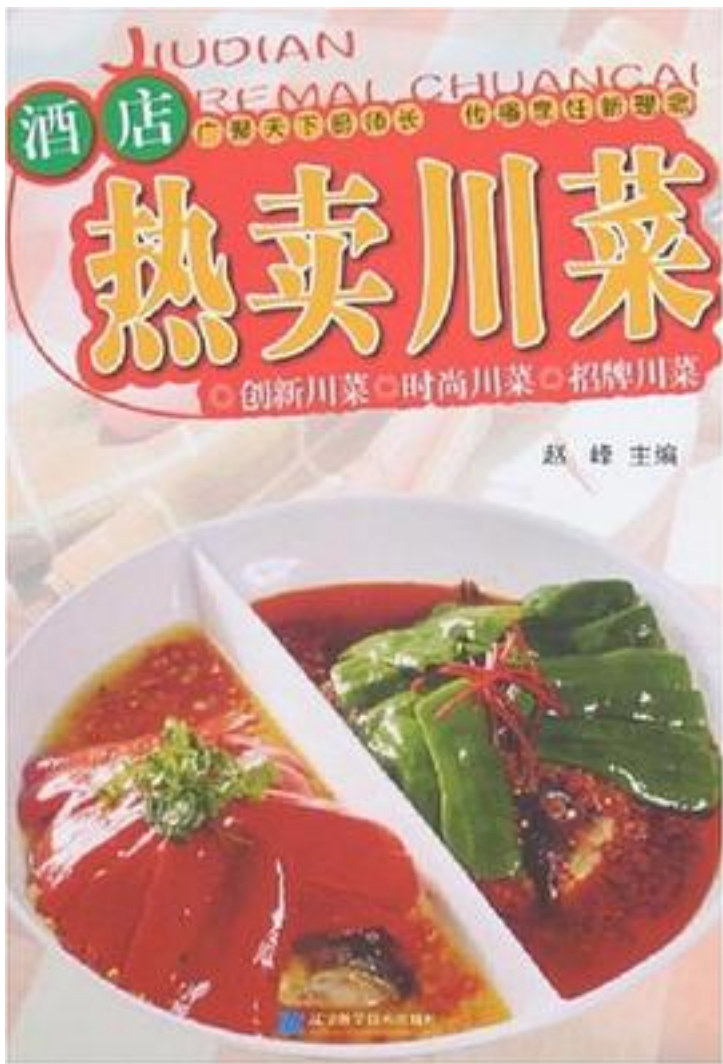


# 酒店热卖川菜



[酒店热卖川菜\\_下载链接1](#)

著者:赵峰 编

出版者:

出版时间:2008-1

装帧:

isbn:9787538147919

《酒店热卖川菜》主要内容：川菜的主要特点是：选料认真，切配精细，烹制讲究，味别多样。它讲究色、香、味、形、器，有“一菜一格”百菜百味“的赞誉。著名川菜代表菜有：宫爆鸡丁、棒棒鸡、樟茶鸭、麻婆豆腐、回锅肉、鱼香肉丝、怪味鸡、夫妻肺片等

作者介绍:

目录:

[酒店热卖川菜\\_下载链接1](#)

标签

食

评论

-----  
[酒店热卖川菜\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[酒店热卖川菜\\_下载链接1](#)