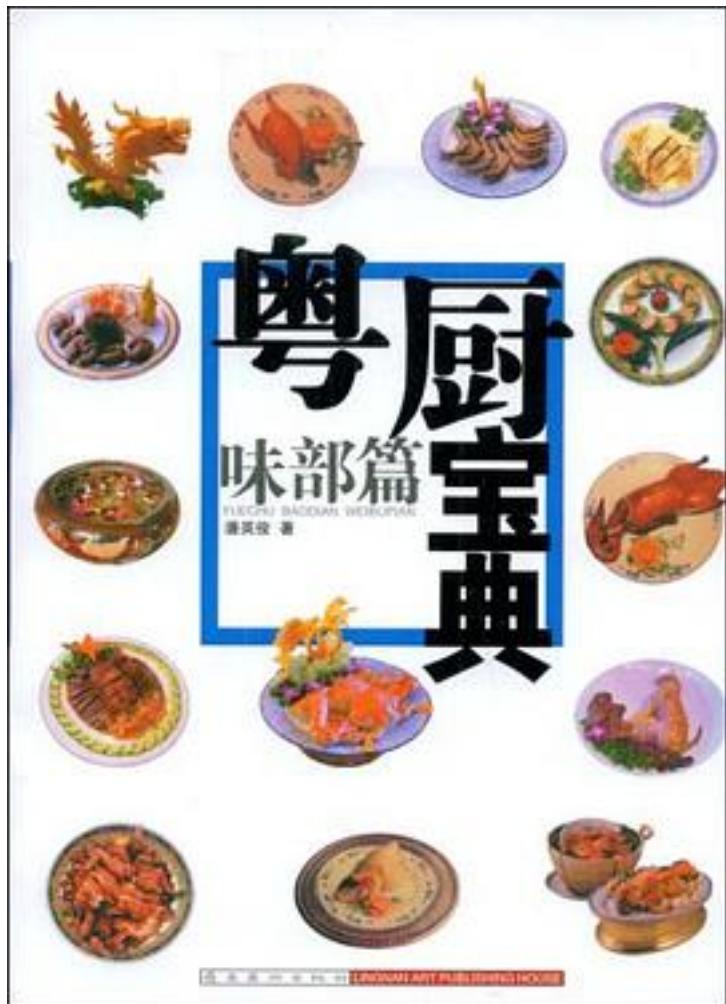


粤厨宝典:味部篇



[粤厨宝典:味部篇 下载链接1](#)

著者:潘英俊

出版者:岭南美术出版社

出版时间:2009-3

装帧:

isbn:9787536239050

《粤厨宝典:味部篇》主要内容：粤厨技艺创美食天地；宝典文章承岭表精华。百年以

来，粤菜烹饪突飞猛进，传食在广州之美事，成岭南文化之奇葩。二三百年前，江浙一带有以《随园食单》为代表的烹饪书籍，这些典籍至今指导着人们对饮食、烹饪的理解。今天，粤菜的派头更胜当年，但林林总总的图书大都切肯綮是编辑出版这套富有岭南特色的叫《粤厨宝典》的丛书有了历史的责任。

《粤厨宝典》以一个大系列集独具特色的配方和制作，为酒楼食肆的厨师、配菜师以及广大的烹饪爱好者提供可资引用的范式。

《粤厨宝典》分《候镬篇》《砧板篇》《味部篇》《食材篇》《点心篇》《菜肴篇》《宴会篇》《厨园篇》等册。

作者介绍:

目录:

[粤厨宝典·味部篇 下载链接1](#)

标签

粤菜

美食

技术

菜谱

烹饪

吃

方法论

书籍,不需分类

评论

这书太棒了//原来烧鹅和烧鸭这样的渊源啊

[粤厨宝典:味部篇 下载链接1](#)

书评

[粤厨宝典:味部篇 下载链接1](#)