

四川炒菜大全



[四川炒菜大全 下载链接1](#)

著者:《四川炒菜大全》编写组

出版者:

出版时间:2009-4

装帧:

isbn:9787536467897

《四川炒菜大全》全面系统地介绍了四川炒菜的有关知识。包括四川炒菜的特点及分类、四川炒菜的原料选购与加工、四川炒菜的制作火候与调味、四川炒菜的独特技术、四

川炒菜的创新等内容。《四川炒菜大全》同时收集了四百余种四川创新和传统炒菜，以畜肉类、水产海鲜类、禽蛋类、蔬菜素品类、野味等分类进行介绍，每种炒菜制作从原料准备、工艺流程、操作步骤、成菜特点、操作关键都有详细介绍，以供读者学习和操作。《四川炒菜大全》可作为餐厅、酒楼、饭店参考使用，也可供广大川菜烹饪爱好者阅读参考。

作者介绍:

目录:

[四川炒菜大全 下载链接1](#)

标签

评论

从我一个业余的厨艺爱好者的角度，这本书专业又实用！

[四川炒菜大全 下载链接1](#)

书评

[四川炒菜大全 下载链接1](#)