

经典粤菜教室



[经典粤菜教室_下载链接1](#)

著者:张奔腾

出版者:

出版时间:2009-7

装帧:

isbn:9787538442267

《经典粤菜教室》图文并茂，以家常粤菜为主，既有传统名菜，又有新派创新菜。全书分为“凉菜”“畜肉”“水产”“禽蛋”“豆制品”“蔬菜、食用菌”“汤羹、炖品”“甜品”“燕鲍参翅”“主食”共10大类，500款菜点，简单易学，经济实用。让您足不出户，尽享地道的粤菜美味。粤菜亦称广东菜，与川菜、鲁菜、淮扬菜并称为中国四大菜系，是中国最具影响力的地方风味菜之一。它以特有的菜式和韵味，精湛的烹饪技艺，广博的融合而独树一帜，得到了中外美食家们的一致认同和盛誉。

粤菜由广州菜、潮州菜、东江菜三大风味流派组成，具有生猛奇异、清淡鲜美、点心精巧、大菜华贵的特点，其技法广集中西烹调之长，趋时而变，善于创新，富有热带风情。

作者介绍:

目录:

[经典粤菜教室_下载链接1](#)

标签

饮食

评论

煎炒的太多，炖的太少。

[经典粤菜教室_下载链接1](#)

书评

[经典粤菜教室_下载链接1](#)