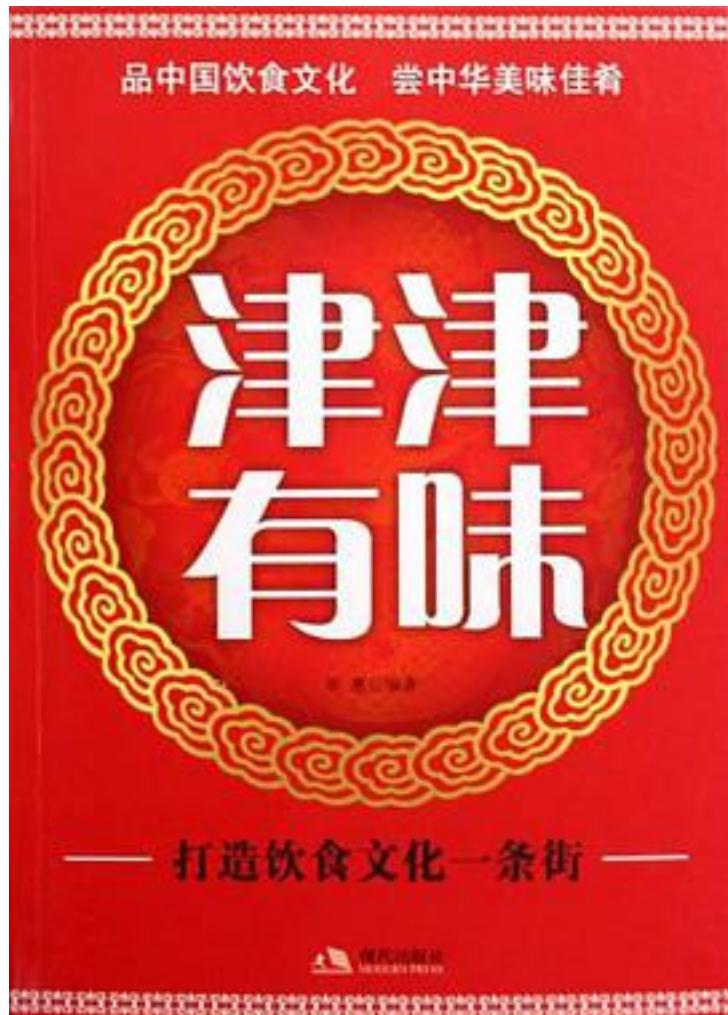


津津有味



[津津有味 下载链接1](#)

著者:华惠

出版者:

出版时间:2010-1

装帧:

isbn:9787802446571

《津津有味:打造中国饮食文化一条街》详细介绍了中国饮食文化、中国八大菜系和中

国名优小吃。看了《津津有味:打造中国饮食文化一条街》，你就能更深刻地了解中国的饮食文化。中国的菜肴和当地的物产和风俗习惯有关，各地气候差异，形成不同口味。一般说来，中国北方寒冷，菜肴以浓厚，咸味为主；中国华东地区气候温和，菜肴则以甜味和咸味为主，西南地区多雨潮湿，菜肴多用麻辣浓味。

各地烹饪方法不同，形成了不同的菜肴特色。如中国的山东菜，北京菜擅长爆、炒、烤、熘等；中国的江苏菜擅长蒸、炖、焖、煨等；中国的四川菜擅长烤、煸、炒等；中国的广东菜擅长烤、焗、炒、炸等。

作者介绍：

目录：

[津津有味 下载链接1](#)

标签

评论

---

[津津有味 下载链接1](#)

书评

---

[津津有味 下载链接1](#)