## 图解粤菜制作



作者: 范建新等编著

出版社:长春:吉林科学技术出版社

出版日期: 2003.05

总页数: 82

介绍:粤菜亦称广东菜,烹饪技法独特,煲、烤、(ju)[火局]等特点鲜明。本书详细介绍了"清汤鱼肚"、"桃仁虾丸"、"水晶虾球"、"蒸蝴蝶鱼"、"菊花炒鸡片"、"蚝油牛肉"、"莲子鲜奶露"等粤菜的制作方法。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/11270840.html) 查找全本阅读方式

图解粤菜制作 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/11270840.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/11270840.html

书名: 图解粤菜制作