扬州功夫菜



作者: 杨存根编著

出版社:上海:上海科学技术出版社

出版日期: 2006.10

总页数: 194

介绍:本书所选上百种品种,涵盖了淮河以东、长江以北,以扬州为中心这一广阔地区的具有代表性的传统风味菜精品,可谓千姿百态,美不胜收。掩卷长思,我们仿佛看到了洪泽湖畔的鱼腾虾跃,闻到了苏北水乡的莲藕飘香。这些菜点精品,集中体现了扬州菜选料严、制作精、重火功、长炖焖的工艺特点,地域文化色彩十分鲜明。 本书适合教学、培训的需要,也相烹饪爱好者学习参考。本书适合教学、培训的需要。要言不烦的制作方法,画龙点睛的操作要领,无论是全日制烹饪院校的教学,还是各级各类专业余培训,都可以以此为蓝本,进行"原汁原味"的淮扬菜教学。本书适合家庭饮食的需要。简单易学的品种,深入浅出的介绍,可为您的家庭餐桌增色不少,还让您齿颊留芳、大快朵颐。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/11729250.html) 查找全本阅读方式

扬州功夫菜 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/11729250.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/11729250.html

书名: 扬州功夫菜