经典鲁菜教室



作者: 张奔腾主编

出版社:长春:吉林科学技术出版社

出版日期: 2009.07

总页数: 191

介绍:鲁菜亦称山东菜,与川菜、粤菜、淮扬菜并称为中国四大菜系,是中国饮食文化的重要组成部分,它以其风味独特、制作精细,而享誉海内外。鲁菜是我国覆盖面最广的地方风味菜系,遍及京津唐及东北三省。鲁菜讲究调味纯正,口味偏于咸鲜,具有鲜、嫩、香、脆的特色,十分讲究清汤和奶汤的调制,清汤色清而鲜,奶汤色白而醇。本书图文并茂,以家常鲁菜为主,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……

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/12456074.html) 查找全本阅读方式

经典鲁菜教室 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/12456074.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/12456074.html

书名: 经典鲁菜教室