

经典粤菜教室



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：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。本书图文并茂，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.....

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12456076.html>）查找全本阅读方式

经典粤菜教室 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12456076.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12456076.html>

书名：经典粤菜教室