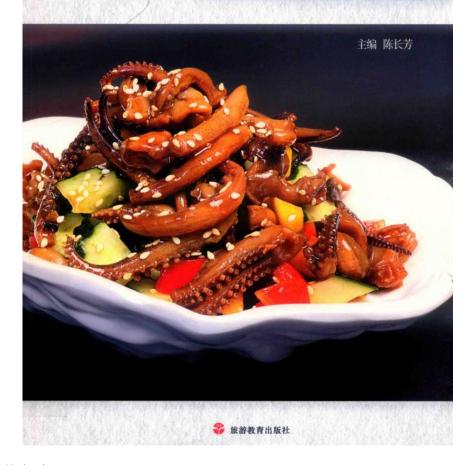
## 中餐海鲜烹饪大全

## 中餐海鲜

## 烹饪大全



作者: 陈长芳主编

出版社:北京:旅游教育出版社

出版日期: 2019.07

总页数: 111

介绍:这本《中餐海鲜烹饪大全》为读者梳理了常见海鲜品种,详细介绍了其名称、特征、产地、口味特色,并附有正在餐厅、酒店热卖的相关菜例,它们均由《中国大厨》专业传媒遍历全国,挖掘搜集整理而来。全书共分为鱼类、虾类、蟹类、贝类、杂鲜、特色海鲜六大章节,共介绍了60种海鲜食材,展示了102款中餐大厨出品的海鲜类旺菜,创意新颖、鲜香诱人,图片精美、配方翔实,是您了解海鲜食材的万花筒,也是您制作相关菜式的参考书,值得珍藏。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/14654708.html) 查找全本阅读方式

中餐海鲜烹饪大全 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/14654708.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

 $\verb|https://www.jiaokey.com/book/detail/14654708.html|$ 

书名: 中餐海鲜烹饪大全