

《正宗川菜160种》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2003年01月17日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787800223839

编辑推荐

本书中介绍了川菜的历史发展和特色，具体介绍了160种正宗川菜、小吃的制作方法。全书内容丰富，文字简洁，通俗易懂，每一例都附有精美彩照，是烹制正宗川菜的权威性读物。

内容简介

本书由我国著名川菜烹饪大师陈松如编著。书中介绍了川菜的历史发展和特色，具体介绍了160种正宗川菜、小吃的制作方法。全书内容丰富，文字简洁，通俗易懂，每一例都附有精美彩照，是烹制正宗川菜的权威性读物。本书对广大家庭、烹饪爱好者，专业烹饪工作者和有关教学单位，均具较高的学习参考价值。

作者简介

陈松如同志，现任北京四川饭店总技术顾问，特一级烹饪师。他出身于四川省一个贫苦农民家庭。1933年，为生活所迫，年仅12岁的陈松如就进入成都市的饭店当学徒。他由于心灵手巧，虚心求教，18岁便能独立地打操办和主理宴会。以后，他博采各家之长，潜心钻研，技艺迅速提高

目录

一、川菜的历史发展和特色

二、川菜制作实例

1 凉菜

2 猪肉、牛肉

3 鸡、鸭

4 鱼虾、扇贝

5 山珍海味

6 素菜

7 其他（含小吃）

附录：打糝

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

[更多资源请访问www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)