

图解粤菜制作



作者：范建新等编著

出版社：长春：吉林科学技术出版社

出版日期：2003. 05

总页数：82

介绍：粤菜亦称广东菜，烹饪技法独特，煲、烤、(ju)[火局]等特点鲜明。本书详细介绍了“清汤鱼肚”、“桃仁虾丸”、“水晶虾球”、“蒸蝴蝶鱼”、“菊花炒鸡片”、“蚝油牛肉”、“莲子鲜奶露”等粤菜的制作方法。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/11270840.html>）查找全本阅读方式

图解粤菜制作 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/11270840.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/11270840.html>

书名：图解粤菜制作