

扬州功夫菜



作者：杨存根编著

出版社：上海：上海科学技术出版社

出版日期：2006.10

总页数：194

介绍：本书所选上百种品种，涵盖了淮河以东、长江以北，以扬州为中心这一广阔地区的具有代表性的传统风味菜精品，可谓千姿百态，美不胜收。掩卷长思，我们仿佛看到了洪泽湖畔的鱼腾虾跃，闻到了苏北水乡的莲藕飘香。这些菜点精品，集中体现了扬州菜选料严、制作精、重火功、长炖焖的工艺特点，地域文化色彩十分鲜明。本书适合教学、培训的需要，也相烹饪爱好者学习参考。本书适合教学、培训的需要。要言不烦的制作方法，画龙点睛的操作要领，无论是全日制烹饪院校的教学，还是各级各类专业余培训，都可以以此为蓝本，进行“原汁原味”的淮扬菜教学。本书适合家庭饮食的需要。简单易学的品种，深入浅出的介绍，可为您的家庭餐桌增色不少，还让您齿颊留芳、大快朵颐。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/11729250.html>）查找全本阅读方式

扬州功夫菜 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/11729250.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/11729250.html>

书名：扬州功夫菜