

经典鲁菜教室



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：鲁菜亦称山东菜，与川菜、粤菜、淮扬菜并称为中国四大菜系，是中国饮食文化的重要组成部分，它以其风味独特、制作精细，而享誉海内外。鲁菜是我国覆盖面最广的地方风味菜系，遍及京津唐及东北三省。鲁菜讲究调味纯正，口味偏于咸鲜，具有鲜、嫩、香、脆的特色，十分讲究清汤和奶汤的调制，清汤色清而鲜，奶汤色白而醇。本书图文并茂，以家常鲁菜为主，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、食用菌……汤羹、炖品”“甜品”“燕鲍参翅”“主……

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12456074.html>）查找全本阅读方式

经典鲁菜教室 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12456074.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12456074.html>

书名：经典鲁菜教室