

精品宁波菜



作者：周朝晖编著

出版社：宁波：宁波出版社

出版日期：2013.09

总页数：109

介绍：宁波菜又叫“甬帮菜”，擅长烹制海鲜，鲜咸合一，以蒸、烤、炖等技法为主，讲究鲜嫩软滑、原汁原味，色泽较浓。像腐皮包黄鱼、苔菜小方烤、雪菜炒鲜笋，便宜又好吃。吃小吃要到城隍庙，既热闹又有特色，蟹粉小笼包、锅贴米线、猪油汤团、酒酿圆等。宁波菜的十大名菜：冰糖甲鱼、锅烧河鳗、腐皮包黄鱼、苔菜小方烤、火鳢金鸡、荷叶粉蒸肉、彩熘全黄鱼、网油包鹅肝、黄鱼鱼肚、苔菜拖黄鱼。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/13492052.html>）查找全本阅读方式

精品宁波菜 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/13492052.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/13492052.html>

书名：精品宁波菜