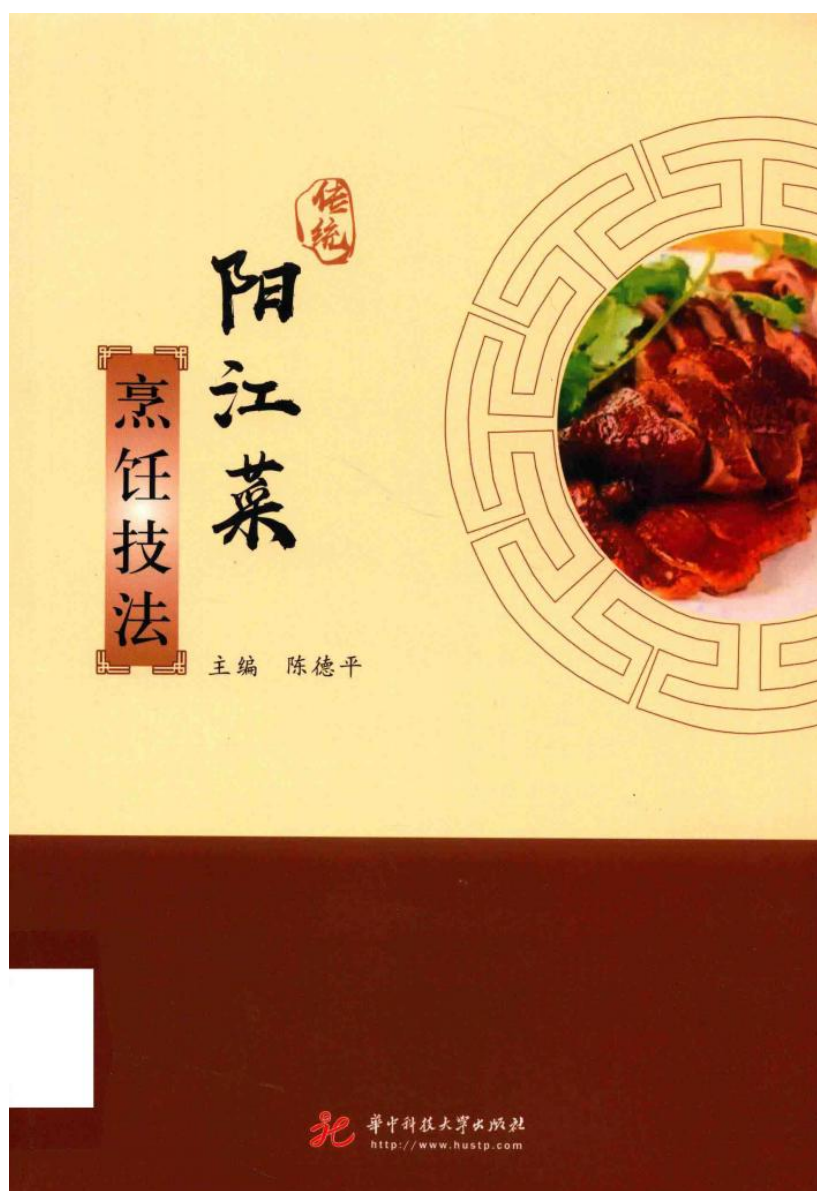


阳江菜烹饪技法



作者：陈德平编著

出版社：武汉：华中科技大学出版社

出版日期：2019.04

总页数：212

介绍：阳江菜是广东粤菜一个分支体系，也可以说是粤菜一个流派，其烹制手法与广东粤菜烹制手法完全一样，许多菜品风味也是一样。阳江菜除保留粤菜风味特点外，由于地处粤西，漠阳江的中下游，南临南海，北有山区，气候温湿，物产丰富，长期人们对生活的积累，形成阳江菜特显出地方风味，她的菜品韵味特色，饮誉四方。此书将阳江地区风味总结反映出来，书中既能反映出阳江地方的传统风味，也显示到正宗粤菜在阳江地区菜的风味体现，这些菜式据老一辈师傅讲述，许多品种都是从解放前几十年一直经营到当时，看到书中有些菜式其实与广府粤菜无差两样，如做法、搭配、调味等。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/14653667.html>）查找全本阅读方式

阳江菜烹饪技法 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/14653667.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/14653667.html>

书名：阳江菜烹饪技法