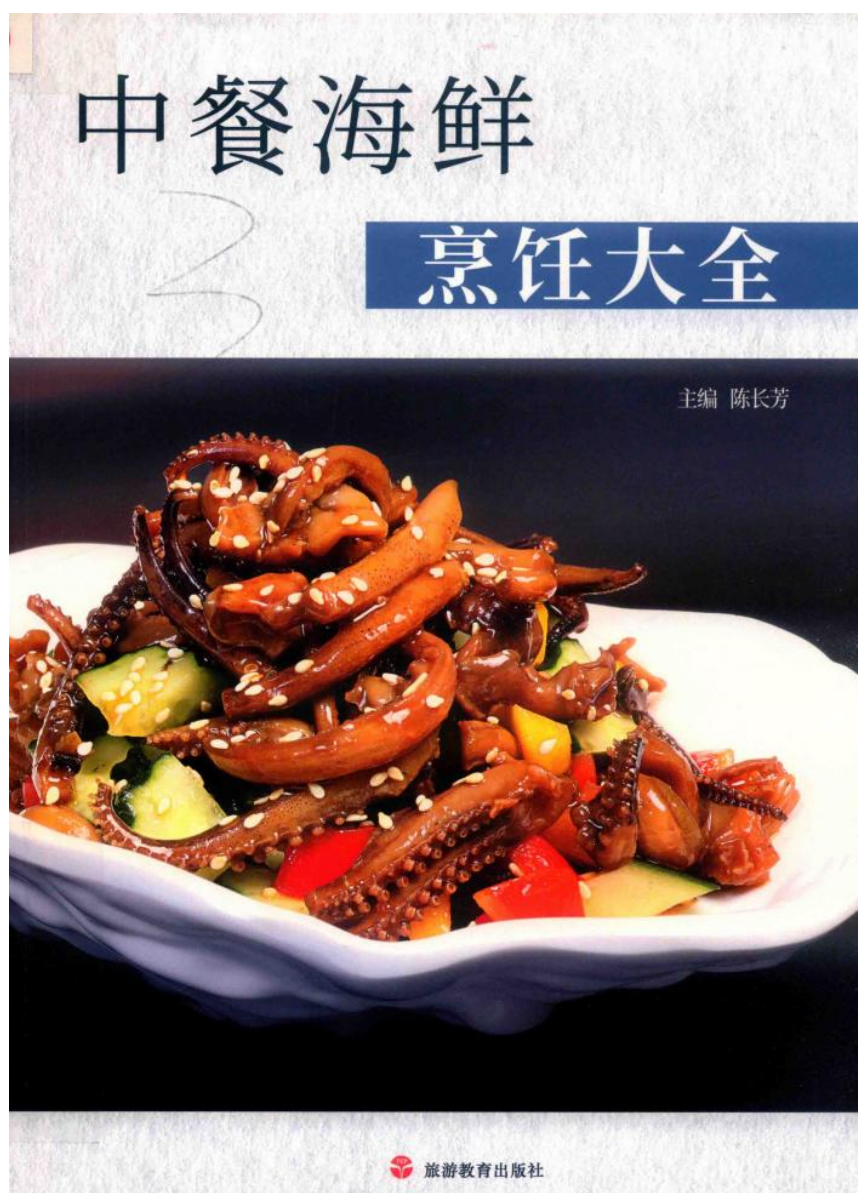


中餐海鲜烹饪大全



作者：陈长芳主编

出版社：北京：旅游教育出版社

出版日期：2019.07

总页数：111

介绍：这本《中餐海鲜烹饪大全》为读者梳理了常见海鲜品种，详细介绍了其名称、特征、产地、口味特色，并附有正在餐厅、酒店热卖的相关菜例，它们均由《中国大厨》专业传媒遍历全国，挖掘搜集整理而来。全书共分为鱼类、虾类、蟹类、贝类、杂鲜、特色海鲜六大章节，共介绍了60种海鲜食材，展示了102款中餐大厨出品的海鲜类旺菜，创意新颖、鲜香诱人，图片精美、配方翔实，是您了解海鲜食材的万花筒，也是您制作相关菜式的参考书，值得珍藏。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/14654708.html>）查找全本阅读方式

中餐海鲜烹饪大全 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/14654708.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/14654708.html>

书名：中餐海鲜烹饪大全