

成都食光



[成都食光_下载链接1](#)

著者:康清 著

[成都食光_下载链接1](#)

标签

评论

对成都的一些食肆参考作用。

而厚实，貌似事先腌制过，久煮不老，煮辣锅尤为香嫩爽滑。香油碟浓香清热，蒜茸是必加的，还可以撒点毛毛盐。毛毛盐是成都人对盐最有爱的叫法，毛毛形容盐的用量极少。喜欢吃甜咸味的，还可以放点耗油。红辣椒花椒飘满锅底，味道越吃越麻辣，再来一瓶豆浆，秒秒钟就灭火了。饭点来基本是人山人海了，人气这么旺，菜品自然很新鲜。

。新书发布会预告（第一波），亲们，《成都美食》的作者康清将于10月1日在成都AMC音乐节上做新书首发及签售活动，10月3日在成都西村创意产业园里的西村小院做新书发布会，现场签售，还有画展，想不想和她一起画美食地图？现场福利多多的，在成都的朋友一定要来支持！

[成都食光_下载链接1](#)

书评

[成都食光_下载链接1](#)