

<<主妇私房酱料·100道菜肴>>

图书基本信息

书名：<<主妇私房酱料·100道菜肴>>

13位ISBN编号：9787806466919

10位ISBN编号：7806466916

出版时间：2005-1

出版时间：上海文化出版社

作者：徐德夫

页数：92

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<主妇私房酱料·100道菜肴>>

内容概要

徐先生入厨做菜，在调味酱料的创制上煞费苦心，常常突发奇想，将水果汁、酱汁、菜汁用于酱料配制中，真是果蔬拌和皆调料，寻常家肴亦美味。

本书介绍的私房酱料具有三大特点： 一 口味新颖。

徐先生独门创制了88道酱料，并相应设计出与酱料搭配的全新口味的菜肴。

二 食养结合。

徐先生设计的酱料和菜品讲究饮食健康，提倡不用味精，书中提供了不少替代味精的吊鲜方法。

三 操作方便。

徐先生创制的酱料配量准胡，配制方法简单易学。

家常菜好吃，酱料是关键。

书籍目录

畜肉类 盐津芒果糖醋汁·盐津芒果糖醋汁肋排 鲜橙调味汁·橙汁小排 红枣汁·红枣汁水笋烧肉 日本味醂酱汁·味醂汁红烧肉 醉酖调味汁·西柚汁百味包 乳腐香汁·乳腐汁烧蹄筋 老抽蜂蜜汁·蜜汁猪手 榨菜心酱汁·榨菜汁浸猪肝 盐金葡萄汁·盐金葡萄汁炆腰花 香脆辣味酱汁·香脆辣酱口条 啤酒调味汁·啤酒烧猪心 风辣子调味料·臭豆腐蒸猪脑 杏仁露调味汁·花生米骨头汤 酸辣汤·水煮牛肉 五香调味汁·牛尾二吃 台湾风味蘑菇酱·台湾蘑菇酱烧牛尾 细沙酱·细沙羊羔 绿咖喱调味汁·绿咖啡烧羊肉 松子酱汁·松子酱汁烧兔丁 台湾风味酱·台湾风味酱烧山蛙 干白调味汁·干白牛蛙禽蛋类 杨梅汁·杨梅汁西兰花鹌鹑蛋 豉油酱汁·豉油酱汁鸡 蜜糟汁·蜜糟鸡 红油春笋调味汁·红油春笋鸡 野山菌汤料·野山菌老鸡汤 鲜辣汁·八宝童子鸡 嫩姜糟油汁·姜汁糟油鸡翅 多味汁·多味凤爪 甘草调味汁·甘草老鸭汤 香酸汁·香酸鹅心 话李汁·话李凤尾鹅肝 蛋黄酱·蛋白西兰花 蚝油调味汁·紫菜金奶蛋水产类 红油椰奶汁·红油椰奶蒸鲈鱼 红油豆浆汁·红油豆浆烧鲈鱼 鹅肝酱料·鹅肝酱松仁鱼丁 茴香鲜橙汁·干煎秋刀鱼 老米酒甜辣酱·老米酒蒸珠鱼 老抽姜汁·老抽姜汁鲷鱼 辣糟油酱料·辣糟油蒸河鳗 芥末汁·芥末蒸刀鱼 剁椒调味料·剁椒调料金丝鱼 蔬素类

<<主妇私房酱料·100道菜肴>>

章节摘录

插图

<<主妇私房酱料·100道菜肴>>

媒体关注与评论

书评身为知识分子的徐德夫先生是一位烹饪高手，他不但能烧得一手好菜，在调味酱料方面也颇有创意，常常突发奇想，将水果汁、酱汁、菜汁用于酱料调配，并应用于菜肴烹调中，真是果蔬拌和皆调料，寻常家肴亦美味。

<<主妇私房酱料·100道菜肴>>

编辑推荐

身为知识分子的徐德夫先生是一位烹饪高手，他不但能烧得一手好菜，在调味酱料方面也颇有创意，常常突发奇想，将水果汁、酱汁、菜汁用于酱料调配，并应用于菜肴烹调中，真是果蔬拌和皆调料，寻常家肴亦美味。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>