

<<150道中式酱料>>

图书基本信息

书名：<<150道中式酱料>>

13位ISBN编号：9787810367028

10位ISBN编号：7810367021

出版时间：2004-6-1

出版时间：汕头大学出版社

作者：陈明里

页数：119

字数：60000

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>

<<150道中式酱料>>

内容概要

本书介绍了蘸酱、淋酱、干面酱、做菜酱、蒸酱、烤肉酱、腌料卤料等150道酱料的详细制作方法，还有各类示范菜式如东北酸白菜、干烧花蟹、嘟嘟鸡煲、奶油鸡米花等的精解细述。

彩色图解，步骤清晰。

厨师朋友只要准备几样简单的基本材料：酱油、糖、盐、味精、蛋、醋等，跟随本书认真练习，数百道味形各异的酱料在你手中就可以任意调配，让你在酸甜苦辣的味觉世界里，寻出美食的真正源头。

<<150道中式酱料>>

书籍目录

探寻神秘的酱料国度幕后主角阵容强大写在酱料书的流行前夕调制酱料的基本道具和度量表第一篇
沾酱篇 米酱 示范菜：焖粉肝 白色米酱 海山酱 甜不辣酱 示范菜：自己炸甜不辣 甜辣酱 肉粽油
饭沾酱 清蒸肉圆淋酱 示范菜：清蒸肉圆 彰化肉圆淋酱 示范菜：彰化肉圆 蚵创刊煎酱料 示范菜
：蚵仔煎 臭豆腐沾酱 番茄酱 蒜蓉酱 姜蓉酱 葱姜蒜综合泥酱 蒜味油膏 辣味油膏 梅子酱 北京
烤鸭沾酱 客家金桔沾酱 盐水鸡沾酱 鹅肉扁沾酱第二篇 淋酱篇第三篇 做菜酱料篇第四篇
干南酱篇第五篇 腌料卤料篇第六篇 蒸酱篇第七篇 烤肉酱篇

<<150道中式酱料>>

章节摘录

插图

<<150道中式酱料>>

媒体关注与评论

书评根据“快乐厨房”酱料情报员的初步统计，全世界可以被称这为正统酱料的，大概有450种之多，所谓正统酱料，就是人们在烹调时普遍使用的正规的酱料。

另外还有许多属于个人的研究的偏方，特定的品牌酱料，或是不常用但有特色的酱料等，就超过1800种，本套大补贴系列酱料书有三本，对众多酱料进行统统归类，希望在酸甜苦辣的味觉世界里为您找寻出美食的真正源头……

<<150道中式酱料>>

编辑推荐

幸福生活，哪能缺少精致美味，开启精致生活的美味指南。

传统中国滋味重温母亲拿手味道，独家秘制配方，金牌厨师私房秘诀。

唾手可得的常见材料，轻松掌握的调酱技巧。

拥有绝世好酱，随心所欲做出独具“酱”心的完美菜肴。

掌握特色菜肴，牛刀小试成为控制味蕾的酱料魔法师。

55种蘸酱，15种蒸酱淋酱，31种做菜酱料，31种干面酱，10种腌料卤料，8种烤肉酱，22道示范菜肴。

<<150道中式酱料>>

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>