

<<100種醬料做好菜>>

图书基本信息

书名：<<100種醬料做好菜>>

13位ISBN编号：9789864136612

10位ISBN编号：9864136615

出版时间：鼎鑑文化

作者：莊聖思 著

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>

<<100種醬料做好菜>>

內容概要

「醬料」在各國美食中佔有舉足輕重的角色，每種醬汁的酸、甜、香、辣，自成一格，充滿濃濃的民族風。

本書特介紹100種最受歡迎的醬料，示範50道色香味俱全的美味食譜，帶領讀者一起遨遊醬料世界，大快朵頤！

本書特色：口味最多：內容包括中式、韓式、日式、泰式和西式等風味醬料，集酸甜鹹鮮辣味於一堂，菜色豐富美味，讓您一次吃到飽！

分類最清楚：各種醬料依用途分為：涼拌醬、沙拉醬、沾醬、淋燴醬、抹醬、醃醬、燒烤醬、蒸炒醬、火鍋醬、素食醬等美味配方，教您做菜更得心應手。

做法最簡單：在家自己DIY，三分鐘做好醬、五分鐘做好醬、十分鐘做好醬……按部就班詳盡解說，馬上學會，用醬料做菜原來就是這麼簡單！

<<100種醬料做好菜>>

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>