

<<四季醃漬大賞>>

图书基本信息

书名：<<四季醃漬大賞>>

13位ISBN编号：9789866293603

10位ISBN编号：9866293602

出版时间：旗林

作者：蘇鼎雅，吳宜桓 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>

<<四季醃漬大賞>>

內容概要

《四季醃漬大賞》將「醃漬」分為九大種類，每道均有老師叮嚀和營養師的營養計算，讓您也能輕鬆享用醃漬食品的美味，創新的醃漬手法，將帶您重新認識醃漬食物，徹底顛覆以往對於醃漬的認知。

醃漬時，該注意什麼？

怎麼做，才能醃出美味又健康的醃漬菜？

農產品達人 - 蘇鼎雅老師將分享她的獨創做法，教您如何醃漬出四季的好味道！

<<四季醃漬大賞>>

作者簡介

蘇鼎雅，在全省200多家的鄉鎮農會家政班中，她開過的課，總是場場爆滿！多年來將她對台灣農產品的愛、熱情及努力全都投入在教學中，認真的她並沒有因此感到自滿而停下腳步，現在的她更將視野擴展到對岸，努力的串起兩邊的農業交流，讓農產品有了嶄新的不同面貌！

經歷：台灣創意農業協會 理事長，巧天生物科技股份有限公司 總經理，台灣全省農會、職訓局專任講師，農特產品加工及研發專業老師，FM105.5「優質生活派」節目製作主持，台灣媒體節目受邀料理老師。

著作：愛上輕食健康滿點，水果也能醬來吃，草菓醬，愛上素食好簡單，異國風素食料理。

吳宜桓，經歷：現任巧天生物科技股份有限公司 總經理助理，FM105.5優質生活派節目製作、主持。

著作：草菓醬-養生健康吃。

<<四季醃漬大賞>>

書籍目錄

美食達人 - 徐天麟 & 美食評論家 - 費奇推薦序大陸知名人士 - 馬杰推薦序營養師序作者序一、何謂醃漬？
 二、如何善用四季農作物做好醃漬物？
 三、現代醃漬手法，創意醃漬手法四、兩岸醃漬比一比五、醃漬的方法六、醃漬工具&調味料介紹&掌握醃菜幾個重點知識七、食物乾燥法，天然味精教你做CHAPTER1 油醃剝皮辣椒油醃紅姑娘（紅辣椒）油醃綠翡翠（青辣椒）百變油醃西蘭花香草油醃百老匯油醃變化料理：香草油醋醬拌涼麵香草油漬沙拉飯CHAPTER2 醬醃水果醬油香菇昆布醬油 梅子醬油醬黃瓜 甘樹子 醬醃變化料理：甘樹子蒸魚苦瓜素滷肉醬黃瓜泡菜CHAPTER3 醋醃醋的種類補血 - 黑豆杜仲醋 減肥 - 辣椒醋、鳳梨醋、木瓜醋 抗氧化 - 蕃茄醋、葡萄醋、檸檬醋攝護腺 - 南瓜醋、牛蒡醋補氣 - 老松醋糖尿病 - 土芭樂醋 家庭必備大醫王 - 梅精梅子嫩薑 香橙醃冬瓜 三色紅棗泡菜醋醃變化料理：酵素水果醋飲梅精手捲梅精土司醋拌水果綜合藻 健康粗食涼拌菜 CHAPTER4 鹽醃鹹蛋 醃鹹高麗菜 台灣酸白菜鹹檸檬鹹橘子香草鹽醃冬菜 醃酸筍 酸豇豆 鹽醃變化料理：辣炒酸豇豆三色蛋烤飯檸檬素排骨湯高麗菜滿福飯冬菜什錦湯CHAPTER5 糖醃香草糖水水果綜合糖漿 蜜漬有機玫瑰茶葉 蜜漬洛神花 檸檬陳皮CHAPTER6 酒醃鳳梨醬 水果豆腐乳青木瓜醬筍醬 地瓜乳 冬瓜醬橄欖酒高麗參酒酒醃變化料理：腐乳辣醬&腐乳臭豆腐鳳梨香菇湯香椿拌炒三絲紅酒醋橄欖靈芝高麗蔘藥膳CHAPTER7 味噌醃漬味噌醃黃瓜 味噌醃牛蒡 味噌醃南瓜味噌醃變化料理：味噌醃漬涼拌蔬菜味噌豆腐魔芋湯CHAPTER8 現代創意醃漬（香草醃漬）香草鹹蛋香草醬油香草醋香草酒香草油香草奶油香草素肉香草水果醃漬香草蔬菜CHAPTER9 大陸醃漬閩北辣蘿蔔 廣式元寶醬蘿蔔廣東三色泡菜東北酸白菜江蘇無錫油醃翠竹翠竹減肥茶品 四川麻香辣椒醬廣西蜜薑醃條瓜醃蕪菁（醃榨菜）四川煙燻筍

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>