

<<好吃4>>

图书基本信息

书名：<<好吃4>>

13位ISBN编号：9789866322921

10位ISBN编号：9866322920

出版时间：麥浩斯

作者：DIY玩佈置編輯部 著

页数：128

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>

<<好吃4>>

前言

料理味 來說醬料的故事 主編 / 許貝矜 醬料可說是所有食物的隱味，可沾食、可入菜，是配角也是主角，能讓平凡無味的材料瞬間變好吃，一點點入菜也能引出意想不到的鮮美滋味，從甜食到鹹食，中餐到西餐，無處不見醬料蹤跡。

這回，就來找找中式與西式料理中的經典醬料，有哪些菜色是無醬不成菜？

如何做出吃不膩的醬料味？

醬料達人又如何將平凡醬變出各種萬用醬？

除此之外，你知道什麼是海山醬嗎？

鳳梨豆醬又是何種料理的絕配？

特色十足的客家傳統桔醬，無論在製法或吃法都別有看頭；最後，當然別錯過王蓉蓉特調的眷村醬故事，讓濃濃的醬香味兒引你食慾大開。

料理這件事，除了天份，學習與體驗更是不可或缺。

以往，大家可能都是看著電視學做菜，然而現在你可以走進烹飪教室，更直接地把大廚們的絕招學起來；這次走訪的三間風格料理教室，各自以不同的堅持，企圖更深入探討飲食與生活的關係，除了教學，似乎更多了些食育的積極角色。

吃之講究，不再只是上好館子或端出豪華菜色就能滿足；吃之無遠弗屆，是生活必需、是娛樂饗宴、是回歸單純食慾、也是有機健康的初衷??。

於是，每一回總是很貪心的，想將各種好吃訊息帶給大家，我想，就不急、慢慢來，希望一整年都能因為「好好的吃」而豐足我們的生活六感。

<<好吃4>>

内容概要

醬料可說是所有食物的隱味，可沾食、可入菜，能讓平凡無味的材料瞬間變好吃，一點點入菜也能引出意想不到的鮮美滋味，從甜食到鹹食，中餐到西餐，無處不見醬料蹤跡。

本期封面故事將以料理東西軍的精神，一試醬料的百變風格，找出中式與西式料理中的經典醬料，有哪些菜色是無醬不成菜，醬料即是菜的精華所在？

醬料究竟有多少種吃法？

如何複製經典醬料口味？

醬料達人又如何將平凡醬變出各種萬用醬？

除此之外，你知道什麼是海山醬嗎？

鳳梨豆醬又是何種料理的絕配？

客家傳統桔醬無論在製法或吃法都別有看頭，書中還有更多不可不知的醬知識要告訴你。

醬料絕非掩蓋食物的原味，應該扮演著畫龍點睛的重要配角，有了好醬料，絕對能為料理引出更棒的風味。

作者简介

DIY玩佈置編輯部

DIY玩佈置編輯部

<<好吃4>>

書籍目錄

【Column】《美味速寫》卡斯提亞醬vs安達露莎《廚房裡的人類學家》平民版美味肝醬【這一季什麼最好吃】春季鮮蔬>>>青蔥、韭菜、洋蔥、敏豆、青椒、胡蘿蔔【People】在廚房遇見輕鬆料理家>>>MASA【Trend】料理教室>>>滿足生活六感的好所在新生活食演中心>>>來百貨公司學做菜 從最基礎開始E'Buono食習廚房>>>從最基礎開始beher生活廚房>>>過生活的藝術家【經典料理醬】《大廚美味就從醬料開始》>>>中式醬汁PK異國醬汁>>>懷舊台灣味．你不可不知的經典醬>>>開啟沙拉醬的無限可能 美乃滋>>>沾淋炒煮滷的甘醇滋味 一瓶醬油>>>手持攪拌器！超簡單做醬料【說醬料的故事】客家味 好香氣>>>合發桔醬的酸甜甘辣七十一歲歐伯伯的辣椒傳奇>>>用辣椒醬重拾人生的植物專家串門子學料理>>>王蓉蓉用眷村醬料說一百年老故事【料理隱之味】天下腐乳，唯「甘」而已【Enjoy】早餐新勢力！Brunch好店賞 7【Cooking Life】Have A Nice Coffee>>>在家也能煮出好咖啡天然無負擔的新零嘴>>>乾燥蔬果的美味關係惠子老師的風味特調>>>春日炊飯料理【Food Design】屋頂上的貓．私廚預約限定頂樓私房好料理

编辑推荐

本書特色 第一本從「飲食」的各個面向來探討吃，這件大事的生活誌。
第一本以「體驗」為訴求，讓人人都可以在家享受「好吃」的實踐誌。
第一本從店家、食材到烹調方法，都有態度與風格在的美食誌。

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>