

<<自己做乾燥菜>>

图书基本信息

书名：<<自己做乾燥菜>>

13位ISBN编号：9789866506611

10位ISBN编号：9866506614

出版时间：雅事文化

作者：梁純 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>

## <<自己做乾燥菜>>

### 内容概要

利用日曬、風乾的蔬菜、肉品是傳統儲存食物的方法之一，現代人雖然可以方便的採購到各種新鮮的蔬菜、肉品，但是吸滿陽光香氣的風味仍然有他不同的味道，何況台灣每年夏天的颱風季以及蔬菜短缺的季節，如果平常就儲備一些乾燥蔬菜或肉品就不用擔心蔬菜漲價的問題了。

將盛產的蔬菜加工曬乾貯存，不僅保有蔬菜的原味，更添加陽光滋味，不論用來燒、煮，或是運用各種方式料理出來的美食，都別具特色風味。

《自己做乾燥菜》除了教讀者如何做好一道菜，還教您如何將原始材料做不同的乾燥儲存。蘿蔔除了鮮食之外還可以做成蘿蔔絲、蘿蔔錢、蘿蔔乾，配上雞肉煮湯、煎蛋、炒肉絲、做糰，就能帶出令人懷念的古早樸拙好滋味。

除蔬果外，曬製的滋味，也能運用在肉類海鮮，常見臘味、魚乾、臘鴨、風雞等特殊的風味，也深受喜愛，書中一併教你。

菜乾常運用作為菜餚之一，甘香的口味有開胃、引人食慾之效，讓人忍不住多嚐一口，若能自己動手曬製美味又省錢，完全沒有添加防腐劑，健康自然！

《自己做乾燥菜》特色： 20種菜乾、10種海鮮肉類、6種季節限定功夫醃漬菜、30道各式料理完全運用，全都收錄在《自己做乾燥菜》！

天晴曬製，日常備置，好點子、不浪費，隨取隨用，讓菜餚增添美味。

## <<自己做乾燥菜>>

### 作者簡介

梁純，一個從小生長在客家庄，長大又嫁作客家媳婦的外省女子。  
徹底融入客家文化後，全盤接收客家美食並發揚光大。  
得過烹飪賽大獎，也教過烹飪，如今育女有成，故半退休享受銀髮族的快樂生活。  
除了遊山玩水，還不忘傳承美食絕活。  
著有「自己做醃漬醬菜」一書。

<<自己做乾燥菜>>

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>