

<<美味的辣油>>

图书基本信息

书名：<<美味的辣油>>

13位ISBN编号：9789866595776

10位ISBN编号：9866595773

出版时间：積木文化

作者：五十嵐美幸 著
郭清華 译

页数：88

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>

<<美味的辣油>>

内容概要

利用 29 樣不同食材，製成 10 種風味各異的美味辣油，變化出 30 道你絕對不曾吃過的絕品辣油料理。做法說明簡潔，搭配超大彩圖，讓你一看就上手。身為日本知名中華料理店老闆兼主廚的作者，私房食譜、料理秘訣不藏私大公開在家就能自己做出辛辣香醇的美味辣油！不管是用來拌飯、拌麵，或是澆淋在食物上作為佐料，還是加入料理中調味，都能讓口感與風味更升級！

辣油能讓料理更加色香味俱全的秘密是什麼？

閃耀著艷紅色澤的辣油中凝縮了各種素材的精華，辣椒的辛辣刺激、蔥薑蒜具有的獨特辛香料風味、芝麻與花生增添了醇厚香氣、洋蔥與番茄帶出了蔬菜甜味與爽潤口感……加入料理中，不僅能增添辛辣感與撲鼻香氣，更能襯托出食材的原味，美味當然更加倍！

除了常見的中式辣油，還能變化出哪些不一樣的辣油呢？

利用培根與大蒜製成的辣油，風味濃郁香醇，用來拌飯拌麵超級好吃！

以塔巴斯科辣椒醬製成的義大利式辣油，加入了番茄與洋蔥，口感溫潤柔和又美味！

辣油怎麼是黑的？

！

以鹹煮昆布製成的辣油，包含了柚子胡椒與生薑的風味，跟白飯超速配！

以苦椒醬製成的韓式辣油，辣味醇厚且帶有甜味，用於燉煮涼拌都很適合！

快翻開這本書，一起走進深奧而簡單、豐富又美味的辣油世界吧！

<<美味的辣油>>

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>