

<<非辣不可>>

图书基本信息

书名：<<非辣不可>>

13位ISBN编号：9789866868955

10位ISBN编号：9866868958

出版时间：膳書房文化

作者：編輯部企劃 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>

<<非辣不可>>

内容概要

愛吃辣的人不少。

嗜辣的人，就愛那種辣到發汗、辣到飆淚、辣到頭皮發麻的暢快感；更有嗜辣者是每餐無辣不歡，一日不吃辣，便覺得索然無味。

科學家也證實，辣椒不僅含有豐富的維生素、類胡蘿蔔素，對於美容和保護血管都有幫助，還能刺激腦內啡，讓人心情更好，也難怪吃辣的人會辣到深處無怨尤。

吃辣是一種執著，辣得好吃更是一門學問。

如果只是單純的辣味，就僅是燒灼的痛覺，沒有層次也缺乏深度；一定要再輔以其他佐料，才能營造出豐富的口感。

像最愛吃辣、也最懂吃辣的四川人，就會再搭上香麻的花椒而成麻辣，搭上酸溜溜的醋而成酸辣；搭上醇厚的豆瓣醬和蔥薑等佐料而成魚香；搭上辛辣的蒜頭，即成香辣的蒜泥口味。

百菜百形，豐富多變，而讓川菜能名列八大菜系之一。

本書收錄了各種辣得夠勁的中外好菜，集合麻辣的四川、重辣的湖南菜、酸辣的南洋菜、甜辣的韓國菜，每一道都讓您辣到過癮。

除了教您如何辣得好吃，更介紹如何健康吃辣不傷身，是在家吃辣的最佳指南。

本書特色收錄92道中外辣味佳餚，涵蓋川菜、湘菜、南洋料理、韓國料理，口味豐富吃不膩。

包括肉類主菜、蛋類&豆腐、蔬菜類配菜、湯品火鍋、麵食等，方便日常的餐食搭配。

另文說明各種辣椒的特色、選購、保存、處理辣椒的注意事項、吃辣對於健康的影響等必備知識，讓您辣得美味又健康。

<<非辣不可>>

作者简介

膳書房文化事業有限公司：編輯部企劃

<<非辣不可>>

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>