

<<调味酱67例>>

图书基本信息

书名：<<调味酱67例>>

13位ISBN编号：9787807226864

10位ISBN编号：7807226862

出版时间：2009-1

出版时间：辽宁民族出版社

作者：柳枝宣

页数：141

译者：文忠实

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>

<<调味酱67例>>

内容概要

再简单不过的菜肴，有时却会为选择哪一种调味酱而犹豫不决；精心制作的美味料理会因调味酱不同而与想象中的口感大相径庭。

本书就能帮您解决难题。

为了方便读者理解，本书将调味酱中的调味料用照片一一呈现出来。

从韩式料理中的调味酱，再到西餐和沙拉中的沙拉酱都包含在内。

只要将作者要求的调味料按分量添加到材料中去，就能烹制出全家人喜爱的美味佳肴。

<<调味酱67例>>

作者简介

柳枝宣：持有韩式、中式、日式料理烹饪资格证。
现在京畿道坡州女子综合高等学校讲授饮食料理课程。

是追求快速、便捷地制作出丰盛料理的烹饪专家，著作有《水果果盘&甜点》《购物10分钟就能烹制丰盛大餐》等。

<<调味酱67例>>

书籍目录

Part 1 简单常用的调味酱 酱汤面 拌面 拌冷面 冷面 荞麦面 蔬菜拌面 刀切面 豆芽饭
蔬菜拌饭 萝卜秧拌饭 萝卜牡蛎饭 生鱼片盖饭 油豆腐寿司 牡蛎饼 油炸鱼片 海鲜葱荞麦饼
南瓜饼 辣白菜饼 角瓜饼 鸡里脊蘑菇饼 辣椒酱饼 海鲜火锅 牛肉火锅 海鲜蘑菇水豆腐汤
猪排辣白菜火锅 拌小白菜 用两种调味酱制作的萝卜凉菜 虾酱拌角瓜 凉拌茄子杏鲍菇 拌石
上菜 拌苦菜 刺龙芽蘸酱 拌芥菜 拌苏子叶 拌甜萝卜 凉拌牡蛎蔬菜 拌蒜薹 拌人参须根
拌茼蒿 桔梗黄瓜凉菜 老黄瓜凉菜Part 2 味道独特的调味酱Part 3 厨房常备的调味酱Appendix
附录

<<调味酱67例>>

章节摘录

插图：Part 1 简单常用的调味酱同样的调味酱，量多量少，味道各不相同；味道类似的调味酱，种类不同，口感也有细微的差别。

让我们在烹制面食类、米饭，各种汤、拌菜时，灵活运用各种各样形形色色的调味酱，感受其独特的美味吧。

<<调味酱67例>>

编辑推荐

各种料理应搭配不同调味酱，《调味酱67例》附上图片为您详细介绍烹制过程。从简单常用的调味酱到味道独特的调味酱以及厨房常备的调味酱，只要按照作者的要求一步一步学着做，就能做出美味佳肴。

<<调味酱67例>>

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>