

<<巧做家常酱>>

图书基本信息

书名：<<巧做家常酱>>

13位ISBN编号：9787501957125

10位ISBN编号：7501957126

出版时间：2007-1

出版时间：中国轻工业

作者：杨万祥

页数：80

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>

<<巧做家常酱>>

内容概要

酱可单独作为一种食品食用，也可与主食配合食用，在烹饪过程中可起到增香、调味、高色等作用，营养丰富，增加食欲。

在人们生活水平不断提高的今天，酱也在不断发展，增加了许多新品种。

本书编辑收录的酱的品种，包括了豆类、蔬菜、食用菌、水果、花卉、鱼虾等，这些酱品的制作，均可在家中进行，制酱原材料来源容易，制作方法简单易学，又能保证制作过程中的清洁卫生，对于喜欢自己动手制作家常小食品的读者朋友，这不失为一种好选择。

此外，自制酱造价低，做一种酱所花费的金钱与市售价比较，至少要少一半；而制作的过程中因加入了自己的偏好，可以变化出更适合自己的品来，制作和品尝的过程也是一种享受。

<<巧做家常酱>>

书籍目录

Part 1 制酱基础 原料处理 投料顺序 加热软化 保质方法 配料大观
Part 2 亲手做酱 黄豆酱（黄酱） 甜面酱 甘薯酱 番茄酱 茄子酱 南瓜酱 胡萝卜甜酱 土豆酱 五香平菇酱 苹果酱 梨酱 桃酱 樱桃酱 杏酱 杨梅酱 草莓酱 菠萝酱 山楂酱 枣酱 葡萄酱 橘子酱 橘皮酱 玫瑰花酱 韭菜花酱 桂花酱 核桃酱 大蒜酱 花生芝麻酱 干酷酱 蛋黄酱 虾头酱 沙拉酱 炸酱 豆瓣辣酱 五香辣酱 蒜蓉辣酱 黑胡椒辣酱

<<巧做家常酱>>

章节摘录

插图：

<<巧做家常酱>>

编辑推荐

《巧做家常酱》是《现代人大众美食系列》丛书之一。

不需要花费昂贵，不需要大费周折，只要你用心挖掘，美味其实一直在我们平凡但不平淡的一日三餐中。

《现代人大众美食系列》丛书从“家常”“基础”入手，从零开始，先讲解原料和原料加工，然后把家庭中最常见的菜式、最基础的做法，一一详细解析，让您即使初入厨房，拿一本精美的小书也能轻松调理菜饭汤水，照料好家人的肠胃和身体。

10元的定价，全彩页呈现，精心的编撰，精致的设计，使“大众菜谱系列”具有很高的性价比。

本套书不求菜式的杂和多，但求菜式的家常、经典、健康，并且不局限于单个菜式介绍，而是让您通过阅读我们的菜谱掌握同类菜肴的烹调技能，触类旁通，帮您迅速完成从新手到高手的转变，使人厨变成轻松的享受。

<<巧做家常酱>>

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>