

<<大厨私房酱料200道>>

图书基本信息

书名：<<大厨私房酱料200道>>

13位ISBN编号：9787538146226

10位ISBN编号：7538146229

出版时间：2006-1

出版时间：第1版 (2006年1月1日)

作者：蔡万利

页数：95

字数：100000

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>

<<大厨私房酱料200道>>

内容概要

美食的灵魂所在——大厨们金饭碗的私房秘诀!200种酱料的基础情报，拿手好菜要靠酱料搭配才能味增百倍！

本书带你进入幸福的美食天堂，教你餐餐吃出美味与健康，让你体会到酱料无国界的乐趣，让你家的餐桌从此缤纷热闹起来。

本书主要介绍了各式酱料，共分为七大类，200个品种。

通过制作各种酱料，以及介绍各式酱料的适用方法。

并有针对性地举出32道有特色的应用菜肴让读者牛刀小试。

每一款酱料都分别说明制作所需时间，以及甜辣盐酸香的口感，制作方式简单，工具易操作，材料也都是生活中常见的东西，并用细心的提出一些小窍门或是建议，本书内容非常丰富，又十分的简单易学，最重要的非常实用，并贴近生活。

其中，穿插介绍了几种调味品的背景、酿造过程、种类，以及功效，让读者有更多方面的了解，增添趣味。

<<大厨私房酱料200道>>

书籍目录

酱料制作的基本器具与度量换算蘸酱 01 五味酱 应用菜肴——五味鲜鱿 02 蒜蓉酱 03 姜醋海鲜蘸酱 04 酸菜白肉锅蘸酱 应用菜肴——酸菜白肉火锅 05 日式天妇罗蘸酱 06 客家金橘蘸酱 07 粽子蘸酱(甜辣酱) 08 水饺蘸酱 09 法式羊排酱 10 麻辣锅蘸酱 应用菜肴——麻辣火锅 11 烤鸭卷饼酱 12 红醋蘸酱 13 莎莎酱 14 咸猪肉蘸酱 应用菜肴——客家咸猪肉 15 炸鸡蘸酱 16 月亮虾饼蘸酱 17 万用海鲜蘸酱 18 海南鸡蘸酱 19 羊肉炉蘸酱 应用菜肴——羊肉炉 20 泰式春卷蘸酱 21 香茅蘸酱 22 汤包蘸酱 23 什锦火锅蘸酱 应用菜肴——什锦火锅 24 泰式风味蘸酱 25 日式涮涮锅蘸酱 26 姜母鸭蘸酱 27 素食火锅蘸酱 28 鹅肉蘸酱 应用菜肴——咸水鹅 29 枫叶萝卜泥 30 切片西红柿蘸酱 31 碗糕蘸酱 32 泡菜火锅蘸酱 33 猪脚蘸酱 应用菜肴——卤猪脚 34 雪梨汁蘸酱 35 蜂蜜芥末酱 36 盐水鸡蘸酱 37 关东煮蘸酱 38 辣味咖喱蘸酱 39 煎饼蘸酱(韩式蘸酱) 40 芥末酸奶酱 41 烤香鱼蘸酱 42 云南薄片酱 43 香辣美极酱 44 辣味白豆酱 45 橙汁蘸酱 46 葱姜泥蘸酱 47 泰式甜辣酱 48 基础白酱 红曲酱、油膏酱、芥末酱、甜辣酱 49 海山酱淋酱蘸酱烩酱炒酱蒸酱烤酱腌酱卤酱拌饭拌面酱

<<大厨私房酱料200道>>

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>