

<<绝妙酱料114种>>

图书基本信息

书名：<<绝妙酱料114种>>

13位ISBN编号：9787538430929

10位ISBN编号：753843092X

出版时间：2005-6-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：台湾生活品味文化有限公司

页数：63

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>

## <<绝妙酱料114种>>

### 内容概要

一碗拌面酱，一盘快炒饭：色、香、味、浓、尽在其中！

干拌酱、卤肉酱、凉面酱、拌炒酱……各种家庭常见的面饭酱，随手拌一拌，炒一炒，淋上酱汁，就是一道简易现成的个人快餐！

酱料拌面、炒饭，营养可口又富变化，彻底解决小家庭和一个人吃饭的困扰。

本书带领读者逐一品味各国风味酱料，从拌炒酱的原料认识和制作诀窍，到酱料调味的烹调秘诀，以及运用这些美味酱汁制作的面饭料理。

书中特别介绍因韩剧走红而日渐流行的韩国拌饭文化，还有西式酱料中特殊的白酱秘香酱料的料理变化，口味多而简单易学，让人对拌炒面饭的酱料作途更加刮目相看。

酸、甜、苦、辣、香、鲜、咸不试不知道，一吃忘不掉！

## &lt;&lt;绝妙酱料114种&gt;&gt;

## 书籍目录

Part 1 拌面炒饭 快食料理的技法诀窍 台湾古早味干拌酱技法大全 家常拌面酱 麻酱面的麻酱 炸酱面的炸酱 台南担仔面的肉燥酱 台式担担面的蒜茸肉燥酱 切阿米粉的葱油拌酱 台式凉面的凉面酱 姜母鸭面线的面线酱 新营豆菜面的香蒜酱 古早味米苔目的淋酱 家常拌饭酱 卤猪脚的卤汁 卤肉饭的卤酱 嘉义鸡肉饭的油葱酱

Part 2 14各国酱料吃透透 拌面炒饭材料的选择 酱料与面饭的搭配 拌出浓情与蜜意的韩式拌饭 中式酱料 黄豆豉辣椒酱[示范]麻婆豆腐拌饭 干烧酱[示范]干烧酱河鳗盖饭 雪菜肉开酱[示范]雪菜肉末炒饭 醋熘酱[示范]醋熘鱼酱拌饭 金橘酱[示范]金橘酱鸡丁炒饭 虾松鲜味酱[示范]古早味虾米肉角饭 意面酱[示范]台式鳝鱼意面 扁鱼干贝香酥酱[示范]扁鱼干贝酱拌面 云南凉面酱[示范]云南凉面 川味担担面酱[示范]四川担担面 川辣麻酱[示范]川辣麻酱鸡丝面 泡菜腌酱[示范]泡菜炒面 韩式冷面酱[示范]香草鸡肉拌面 韩式辣椰汁沙拉酱[示范]辣椰汁海鲜蔬菜拌面 韩式药念酱[示范]药念酱羊腿拉面 烧肉酱汁[示范]烧肉酱拌饭 海鲜腌拌酱[示范]韩式海鲜面锅 日式酱料 日式甜辣酱[示范]甜辣酱蛋包饭 日式蜜汁酱[示范]蜜汁酱烤鳗鱼饭 寿司醋酱[示范]寿司醋拌花寿司 碰司酱[示范]碰司酱梅子面 日式凉面酱[示范]荞麦凉面 XO酱[示范]XO酱三角饭团 韩式酱料 石锅酱[示范]石锅拌饭 泡菜腌酱[示范]泡菜炒面 韩式冷面酱[示范]香草鸡肉拌面 韩式辣椰汁沙拉酱[示范]辣椰汁海鲜蔬菜拌面 韩式药念酱[示范]药念酱羊腿拉面 烧肉酱汁[示范]烧肉酱拌饭 海鲜腌拌酱[示范]韩式海鲜面锅 广式酱料..... [酱料调味入门] 辛香材料特性介绍 [味型之秘] 基础酱料调味秘诀

Part 3 一酱二吃酱料的运用

<<绝妙酱料114种>>

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>