

《味覺提升！醬汁 & 佐醬技術教本》

图书基本信息

书名：《味覺提升！醬汁 & 佐醬技術教本》

13位ISBN编号：9789575268145

10位ISBN编号：9575268148

出版时间：2008

出版社：瑞昇文化事業股份有限公司

作者：永瀨正人

页数：144

译者：沙子芳

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《味覺提升！醬汁 & 佐醬技術教本》

內容概要

醬汁和佐醬，堪稱一道成功料理的無名英雄，它扮演著舉足輕重的角色但往往被料理人忽略，醬汁與佐料可使料理本身達到加分效果，你豈可不認真研究呢？

本書將專題介紹輔佐著美味料理的103種醬汁與佐醬。詳實的解說醬汁與料理的做法，讓你馬上就能融會貫通，搭配運用，調配一道道色香味俱全的料理。

【本書特點】

1. 本書專訪15家日本人氣名店的主廚，展現主廚們拿手的絕活醬汁與佐醬，給料理提升更佳的美味。
 2. 詳細介紹每一味主菜，以及醬汁和佐醬的做法，讓讀者能夠搭配料理出色香味俱全的好菜。
- 除了介紹醬汁、佐醬的做法外，本書告訴你什麼醬汁適合什麼食材，讓你輕鬆變化出新料理，善用醬汁的輔助，提升更佳的美味。

《味覺提升！醬汁 & 佐醬技術教本》

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:www.tushu000.com