

《150道日·韩·南洋酱料》

图书基本信息

书名：《150道日·韩·南洋酱料》

13位ISBN编号：9787810365178

10位ISBN编号：7810365177

出版时间：2004-6

出版社：汕头大学出版社

作者：张瑞文

页数：117

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

《150道日·韩·南洋酱料》

内容概要

《绝世好酱DIY:日韩南洋风潮150种(附挂图)》是一部日式、韩式以及南洋酱料大百科全书，全书全面地介绍了这三料不同料理中广泛出现的各类酱料，包括淋酱、拌酱、醋汁、沙拉酱、腌酱、蘸酱、咖啡酱等，风味各异，多姿多彩。

根据“快乐厨房”酱料情报员的初步统计，全世界可以被称之为正统酱料的。大概有450种之多。所谓正统酱料，就是人们在烹调时普遍使用的正规酱料。另外还有许多属于个人研究的偏方、特定品牌调料，或是不常用但有特色的酱料，像是利用咖啡来调制的酱料等，就超过1800种。本套大补贴系列酱料书三本《150道中式酱料——找寻回家的滋味》、《150道西式酱料——探索世界的旅程》、《150道日、韩、南洋酱料——似曾相识的感动》，对众多酱料进行系统归类，希望在酸甜苦辣的味觉世界里。为您找寻出美食的真正源头……

《150道日·韩·南洋酱料》

作者简介

张瑞文，毕业于日本新宿调理师专门学校，拥有调理师执照及烘焙乙级证照，曾在日本浅草桥怀石料理餐厅担任料理人，回台湾后曾担任前太平洋SOGO“京”日本料理店的料理人，以及江房日本料理餐厅的外场整理。目前除了在开明商专授课，同时也在杨桃烹饪学校担任讲师，曾出版《30种吐司创意变化》及《饭团·寿司60种》，并于《快乐厨房》杂志发表各种美食专题。

书籍目录

调酱技巧调酱技巧轻松学日式酱料当和风吹起日本调味料简介蘸酱芝麻蘸酱美奶滋蘸酱辛辣蘸酱甘口味噌蘸酱细面蘸汁荞麦凉面汁芝麻盐天妇罗蘸酱汁土佐酱油猪排蘸酱汁萝卜泥醋和风烧肉酱可乐饼咖喱蘸酱可乐饼番茄蘸酱姜汁酱油蛋黄酱油梅肉酱油花生酱油日式炒面酱醋汁·沙拉酱土佐醋紫苏风味沙拉酱汁油醋梅醋沙拉酱汁芥末子沙拉酱汁柳橙沙拉酱汁味噌沙拉酱汁和风沙拉酱汁柚香酱油沙拉酱汁油乳交融的美乃滋舞曲醋味噌橙醋芝麻醋酱黄芥末醋味噌蛋黄醋梅肉蛋黄醋醋冻寿司姜甘醋汁寿司醋变化多端的掌中游戏——巧味寿司二杯醋三杯醋甘醋汁生姜醋千里醋南蛮醋汁发菜醋汁加减醋腌酱·烧烤酱料龙田扬腌汁味噌腌床酒糟味噌腌床小黄瓜味噌腌床酪梨玉味噌酱红玉味噌酱玉味噌酱佑庵烧酱汁照烧酱汁鸡肉串烤酱汁蒲烧酱汁金平酱汁淋酱·拌酱冷豆腐淋汁凉拌蔬菜淋汁什锦煎饼淋酱芝麻辣味淋酱天井酱汁黑蜜汁白糖蜜抹茶糖浆芝麻白拌酱梅肉拌酱白拌酱煮汁香菇煮汁红萝卜煮汁稻荷煮汁干瓢煮汁萝卜泥紫苏甘露煮辣椒佃煮煮汁筑前煮煮汁治部煮煮汁姜汁烧酱汁马铃薯炖牛肉煮汁味噌鱼煮汁卤大肠煮汁红烧鱼煮汁鲜鱼蒸汁亲子井煮汁牛井煮汁猪排盖饭汁高汤·汤底柴鱼海带高汤（第一次高汤）柴鱼海带高汤（第二次高汤）鲜鱼鱼杂高汤鸡骨蔬菜高汤香菇高汤鸡骨高汤蛤蜊高汤小鱼干高汤海带高汤海鲜什锦火锅汤底涮涮火锅汤底乌龙面火锅汤底鸡肉火锅汤底味噌锅汤底关东煮汤底暖烘烘的温馨美味——关东煮酱油味拉面汤底咖喱火锅汤底寿喜烧酱汁味噌汁关西风玉子烧蛋汁关东风玉子烧蛋汁基本蒸蛋蛋汁柳川锅酱汁韩式酱料韩式辣椒酱拌冷面酱药念酱烧肉蘸酱韩国热门泡菜烧肉味噌腌酱烧肉酱油腌酱煎饼蘸酱泡菜腌酱生腌螃蟹酱石锅拌饭酱南洋酱料南洋酱料成员大汇集蘸酱越式酸辣甜酱越式基本鱼露蘸酱鱼露姜汁蘸酱虾酱辣味酱梅子蘸酱越式辣椒酱酸甜酱印式卡多卡多南匹巴杜酱泰式青酱海南鸡酱花生蘸酱春卷蘸酱黑糖蜜汁淋酱·拌酱·沙拉酱凉拌牛肉淋酱泰式沙拉酱柠檬鱼汁酱生蚝酱汁凉拌青木瓜丝酱汁泰式凉拌酱汁鸡丝凉拌酱辣椰汁沙拉酱印尼风咖喱酱绿咖喱椰汁酱腌酱·高汤南洋泡菜甘醋汁沙嗲酱印式沙嗲腌酱沙嗲腌酱越式牛骨高汤槟城叻沙高汤肉骨茶

章节摘录

插图：

《150道日·韩·南洋酱料》

编辑推荐

酱料风貌多变，一下子是热腾腾锅物蘸酱，下一刻却化身成为烧物的鲜美淋酱，有如千变女郎般迷人。《绝世好酱DIY:日韩南洋风潮150种(附挂图)》介绍了日式、韩式以及南洋料理中广泛开展出现的酱料，翻开《绝世好酱DIY:日韩南洋风潮150种(附挂图)》，透过酱料的万种风情，你就能好好在家领略各式料理的极致飨宴。

《150道日·韩·南洋酱料》

精彩短评

1、美味~

《150道日·韩·南洋酱料》

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