

《自己动手做纯天然美味果酱（骸

图书基本信息

书名：《自己动手做纯天然美味果酱（韩风来袭：传递甜蜜的零添加健康美味，来自韩国资深果酱达人的甜蜜治愈系食品）》

13位ISBN编号：9787534977584

出版时间：2015-5-1

作者：(韩)金壽京

页数：216

译者：李花子

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

《自己动手做纯天然美味果酱（骸

内容概要

本书是一本引进自韩国的自制果酱书，用料纯天然，不添加化学成分，非常符合当下人们对健康食品的诉求。全书共分3部分，用水果制作果酱、用特殊材料制作果酱，制作果酱的窍门，共57款不同风味的果酱和点心，还有非常实用的食材挑选、如何调味、如何保存、如何包装、食物颜色对健康的作用等等信息，帮助读者更得心应手地做出美味、健康、好看、时尚的果酱，让生活变得酸酸甜甜，快乐幸福。

《自己动手做纯天然美味果酱（骸

作者简介

金壽京，韩国资深果酱达人，提倡健康、营养、无添加的制作方式，希望亲手制作的果酱能带给人们巨大的精神抚慰的作用，让人们在繁忙的工作之余得到放松。

书籍目录

序言 果酱：传递幸福甜蜜的治愈系食品

用水果制作的果酱

12 带果肉的糖渍果酱 草莓果酱

13 风味升华的 草莓果酱烤猪肉

21 充满甜香味的 桃子果酱

23 果肉饱满、嚼劲十足的 糖渍桃子

25 软软的颗粒蹦蹦跳 葡萄果酱

27 制作简单的 葡萄糖浆

29 口感清脆的 苹果果酱

35 保健美味的 蓝莓果酱

37 活用蓝莓果酱调味的 绿色沙拉

41 在舌尖爆发酸甜香味的 木莓果酱

43 用木莓果酱调味的甜点 奶冻

47 充满柑橘清香的 橙子西柚果酱

48 用带皮果酱使味香翻倍的 香蕉奶昔

49 满口清香的 橙子西柚带皮果酱

55 酸甜到微醺的 柠檬蜂蜜果酱

57 充满柠檬汁的英式果酱 柠檬凝酪

59 清脆而弹牙的咀嚼感 梨橘子果酱

63 幽香甜蜜的味道 梅子果酱

67 营养又美味的 猕猴桃果酱

69 用猕猴桃果酱使酸爽加倍的 冰淇淋

71 浸满甜蜜的柔滑 香蕉焦糖果酱

75 不含砂糖的 香蕉果酱

79 芳香飘逸的 甜瓜果酱

81 热带水果特有的甘香酸甜 菠萝果酱

83 清爽又凉甜沁心的 西瓜果酱

85 充满浓郁香气的 芒果果酱

89 满满都是芳香的 香瓜果酱

95 酸酸甜甜、口感丰富的 石榴果酱

97 活用石榴果酱的 培根火腿奶酪三明治

99 滑软味美的 黄杏果酱

103 口感筋道的 柿饼果酱

107 芳香甜蜜的 櫻桃李子果酱

109 加入櫻桃李子果酱做出来的 薄煎饼

111 有嚼劲、营养满分的 葡萄干西梅干果酱

115 越嚼越好吃的 无花果果酱

117 加了无花果果酱的 黄油曲奇

119 柔滑清香的果泥 牛油果腰果果酱

123 清新的浆果和甜甜的巧克力搭档 浆果巧克力果酱

用特殊材料制作的果酱

129 滑溜溜、色泽美丽的 圣女果果酱

131 酸酸甜甜、富有异国情调的 西红柿酸辣酱

133 爽口又香甜的 柿子椒果酱

137 能嚼出胡萝卜颗粒的 胡萝卜苹果果酱

143 活用于各种料理的 洋葱酱

145 加入洋葱酱、风味加倍的 西红柿咖喱虾

- 147 芳香和甜蜜相伴的 南瓜酱
- 153 用微波炉轻松制作的 栗子酱
- 155 浓郁又甜蜜的红薯焦糖酱
- 157 满嘴芳香的黑芝麻豆粉膏
- 159 清香醉人的花生核桃酱
- 161 涂了花生核桃酱的 奶酪面包
- 163 使用广泛的 红豆酱
- 167 辛辣和清爽共舞的 蒜蓉柠檬酱
- 173 灵活的料理沙司 生姜酱
- 175 涂了生姜酱的 鸡排
- 179 不一样的香甜魅力 加央酱
- 181 充满咖啡和巧克力香气的 咖啡酱
- 183 柔滑幽香的 红茶牛奶酱
- 制作果酱的窍门
- 186 食材挑选
- 189 甜味剂
- 191 果胶、酸味剂
- 193 保存诀窍
- 195 成就美味的小窍门
- 197 趣味混合果酱
- 彩色食物
- 199 红色食物
- 201 橙色食物&黄色食物
- 203 紫色食物&黑色食物
- 205 绿色食物
- 207 白色食物
- 208 创意包装

《自己动手做纯天然美味果酱（骸

精彩短评

- 1、看着觉得写得挺好的。
但是要操作之后，才知道究竟怎么样。
- 2、又想买烤箱又想买电磁炉但是实际上买了大概就不会做了的我_(: 」)_

《自己动手做纯天然美味果酱（骸

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