

《有料才够味》

图书基本信息

书名：《有料才够味》

13位ISBN编号：9787518406357

出版时间：2016-1

作者：罗幼真

页数：183

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

《有料才够味》

内容概要

调味料是成就美食的关键，使人们在各自的生活轨迹中，用美食找到一条殊途同归的道路。每种调味料都有他自己的灵魂，在这本书里你能看到糖、醋、酱油、盐、油、酒、香辛料、高汤、各国经典调味料的历史由来、传统制作方法、采购方法，以及用他们制作出的道道美食。感叹于中国的智慧、世界各地调味料的琳琅满目、勾起对童年家味道的回忆。普通的食材，因为调味料而变得诱人，用对调味料，一味抵十香。

《有料才够味》

作者简介

罗幼真，曾任TVBS电视台记者，目前为广播电台、营养讲座等活动讲师以及业余作家。喜爱各国美食、瑜伽、旅游、人文历史等。曾在美国、东京、巴黎、莫斯科、东欧等国家和地区居住，收集各地的料理和食材，将品尝过的美食与调味料变成味蕾中的记忆。

书籍目录

序 | 风情万种的美味关键

本书食谱使用的计量单位

小档案

甘甜入味，唇齿留香

糖的作用

糖的种类

白糖

赤砂

咖啡冰糖

粉砂糖

和三盆糖

冰糖

三温糖

红糖

其他类糖

枫糖

麦芽糖

蜂蜜

椰子糖

甜菊叶

糖的原料及制法

甘蔗最常见

西方爱用甜菜

制糖岁月

甘蔗糖制作流程

古法制糖不简单

糖的用法

这样吃

糖渍甘纳豆

糖渍柠檬干

糖渍橙皮

干拌豆豉牡蛎

豉豆腐脑

豆豉排骨

酱瓜

XO酱

糖蒜

蚝油鲜味酱

红烧香味酱

照烧酱汁

海瓜子酱

.....

经典调味料

味噌

小档案

日本人的长寿法宝

味噌的作用

《有料才够味》

原料区分
米味噌
麦味噌
豆味噌
调和味噌
风味类型
甘口味噌
鲣鱼味噌
海带味噌
红曲味噌

《有料才够味》

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