

《一次學會自己做辣油》

图书基本信息

书名：《一次學會自己做辣油》

13位ISBN编号：9789866365331

10位ISBN编号：9866365336

出版社：朵琳出版

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

《一次學會自己做辣油》

內容概要

介紹4大種類，共15款特色手作美味辣油 絕對比市面上販售的辣油更令人滿意 以圖片搭配詳盡作法，介紹多種最適合、速配的料理食譜 簡單又快速的製作方法，讓愛吃辣的人大呼過癮 熱愛辣油的「愛辣一族」正在急速增加中。 為了滿足愛吃辣的讀者們的期望， 本書介紹了15款可以簡單自製的好吃辣油 親手製作的辣油，不僅可以用來拌飯或拌涼麵， 還能靈活的和各式料理創造出和諧的美味。 熱愛烹飪、喜好美食的你，快快活用手作的辣油， 變化出琳瑯滿目的超級美味食譜吧！

《一次學會自己做辣油》

書籍目錄

製作辣油前的準備 / 關於調味料和食材Part 1 親手製作受歡迎的好吃辣油經典辣油招牌辣油鹽味辣油和風辣油豪華辣油超辣辣油小魚乾辣油使用經典辣油的超級美味食譜Part 2 利用現成材料輕鬆的製作辣油速成辣油省時辣油七味辣油濃醬辣油使用速成辣油的超級美味食譜Part 3 和西方食材組合成的新風味西式辣油橄欖辣油義式辣油黑辣油使用西式辣油的超級美味食譜Part 4 利用新鮮的食材做出鮮美滋味生鮮辣油韭菜辣油青辣油酸辣油使用生鮮辣油的超級美味食譜用辣油來製作材料豐富的沙拉醬、沾醬、調味醬沙拉醬沾醬調味醬

《一次學會自己做辣油》

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