

《自己做醃漬醬菜》

图书基本信息

书名：《自己做醃漬醬菜》

13位ISBN编号：9789866506628

10位ISBN编号：9866506622

出版社：雅事文化

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

《自己做醃漬醬菜》

內容概要

醃漬菜，是傳統的居家食用菜餚之一。從前人們是為了因應氣候變化及物質匱乏而製作保存，但其鹹、香、甘的風味，即使在經濟改善、生活水平提升的今日，仍然有佐餐、開胃的吸引力，它平實又傳統的滋味永遠讓人懷念。內容分為三大類，醃菜、泡菜與醬菜，各有不同特色與風味，例如耳熟能詳的醃蘿蔔乾、各色泡菜、醬冬瓜外，還有婆祖輩口傳的客家覆菜、鹹鴨蛋、豆腐乳等作法特殊的醃漬醬菜，以及具養生價值的紅糟、酒釀，都可以讓您輕鬆學會。由於坊間的醃漬菜為了保存較長的時間，以及討好賣相，難免添加了人工甘味和防腐劑，衛生安全也不如自己做的放心，無論是回味古早風味還是製作一些可以保存的醃漬菜以備不時之需，這《自己做醃漬醬菜》都提供了最實用的參考。除了佐粥配飯單吃之外，醃菜還可以變化入料理，展現另番風味。各種醃漬菜的製作流程、材料與工具的選擇、以及保存方法，《自己做醃漬醬菜》都有詳細介紹。從小生長在客家莊，長大又嫁作客家媳婦的作者，熱愛烹調的她將所學絕活整理付梓，期望將古早風味與簡樸持家的精神傳承，讓現代的主婦藉由味覺的牽引，也能將屬於家的味道蔓延下去。

《自己做醃漬醬菜》

作者簡介

梁純，一個從小生長在客家庄，長大又嫁作客家媳婦的外省女子。徹底融入客家文化後，全盤接收客家美食並發揚光大。得過烹飪賽大獎，也教過烹飪，如今育女有成，故半退休享受銀髮族的快樂生活。除了遊山玩水，還不忘傳承美食絕活。

《自己做醃漬醬菜》

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