

《果酱女王教你做蓝带风、纯天然肌

图书基本信息

书名：《果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱》

13位ISBN编号：9787534955051

10位ISBN编号：753495505X

出版时间：2012-5

出版社：河南科学技术出版社

作者：施佳伶

页数：142

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

《果酱女王教你做蓝带风、纯天然肌

内容概要

《果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱》内容简介：来自台湾的网络热销果酱女王，以多年的亲手探索和教学经验，倾囊相授不藏私，一步步教你做出绝美蓝带风味、纯天然极品果酱，以及果酱的各种吃法。本书完整呈现她制作果酱的精湛技巧、选用食材的独到见解、以及开发果酱食谱的惊人创意，堪称“史上最强果酱书”！

《果酱女王教你做蓝带风、纯天然肌

作者简介

施佳伶 (Linda) 网络热销果酱女王，大学食品营养科系毕业，经常受邀前往各地进行果酱制作教学，从小就充分展现出烹饪料理、手工艺等方面的才华。虽然单身，但却完全具备贤妻良母的特质。32岁脱离上班一族，开始在网路做果酱、卖果酱的生涯，深耕果酱事业。2009年自创“Linda厨房手工果酱”品牌，从接单、采购、烹制、包装到寄送，一手包办。由于果酱健康美味，风味独特，加上价格平实、服务到位，一推出即深受肯定，经常供不应求。

《果酱女王教你做蓝带风、纯天然肌

书籍目录

推荐序 手作达人、果酱达人，样样做出精彩！编者序 从不买名牌果酱，到自己做出牌作者序 尽情做果酱、吃果酱吧！PART 1 知识秘诀篇 6大关键知识点，掌握手工果酱不败诀窍PART 2 单品果酱篇 取最简单食材，熬出浓醇香！PART 3 双种果酱篇 用两种水果，交融出双重鲜美！PART 4 香料果酱篇 加天然调味料，创造新口感！PART 5 花草果酱篇 引自然植物，增添原野香气！PART 6 综合果酱篇 多元素材，丰富味觉层次！PART 7 果酱吃法篇 54种创意果酱食谱，不可思议的味蕾新搭档！

《果酱女王教你做蓝带风、纯天然肌

章节摘录

插图：

《果酱女王教你做蓝带风、纯天然肌

编辑推荐

《果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱》编辑推荐：果酱是保留水果风味的最佳方式，但要怎样做出不含防腐剂、口感滋味佳，却又能具有一定保存期的顶级果酱？可不是人人都会！本书作者从学生时代即开始钻研果酱，从第一次自己动手做果酱至今已近15年，并在网路自创“Linda厨房手工果酱”品牌。本书完整呈现她制作果酱的精湛技巧、选用食材的独到见解、以及开发果酱食谱的惊人创意，堪称“史上最强果酱书”！

5大超强特点：1. 最强的果酱知识笔记！—6大Know How，让你迅速掌握自制果酱的成功关键！为什么要把水果做成果酱？能够做出顶级美味天然果酱的8大条件是什么？动手做果酱之前，该准备哪些工具？上市场去又该买哪些材料？还有，果酱一煮就成功的7大步骤是什么？Linda老师“让果酱更美味的小秘诀”又在哪儿？掌握最实用的关键知识，你已经成功一半！2. 最强的果酱独家配方！28款人气果酱，从食材挑选到配料应用无大公开！从单品果酱、双种果酱，到加入香料、花草等的综合果酱，Linda老师毫不藏私公开自己研发多年的28款热销果酱配方。充分应用各种水果，而且每款果酱都是在小小厨房实验室裡反复尝试、制作超过百次以上的结果，经过创意搭配，风味独具，每种都好吃到不行！3. 最强的果酱步骤教学！

全书超过500张图片，一步步完整传授制作细节！Linda老师以最严谨、最“龟毛”的态度制作每一款果酱，从清洗水果、去皮去核、刨丝切块、测量称重，到冰镇糖渍、熬煮制作、装瓶保存等，所有过程都以step by step的方式搭配示范图片及文字说明，就算没有下过厨房，也能一看就懂，只要跟着做，一年四季都有新鲜美味的果酱可吃！4. 最强的果酱加分秘诀！最好用的诀窍、最实用的提醒，果酱达人传承宝贵经验！除了独到的配方以及正确的制作步骤，想要让果酱更加完美，就只能靠经验多年的钻研。Linda老师归纳分析出诸多做出极品果酱的心得，包括水果品种差异的影响、採买挑选食材的方法、酸甜度控制的拿捏、留住果粒增加口感的秘诀等，让每个人都能做出自己喜欢的果酱！5. 最强的果酱完美吃法！提供54道绝赞食谱，让你不再只会用果酱涂面包！除了抹吐司，果酱还能怎么吃？Linda老师贴心分享她所研发的“果酱料理食谱”，从前菜冷盘沙拉、热炒熟菜熟食，到午茶甜咸点心、中西式冷热饮品等，超过50种的果酱吃法，不仅做法简单，而且滋味绝佳，保证易学易做、好看又好吃，轻轻松松就能为家中餐桌增添新菜色！

精彩短评

- 1、制作出来的果酱好美味，还可以放至很长时间，大爱啊
- 2、这回有事情做了！可以吃到自己做的果酱啦！
- 3、我已开始做果酱，朋友都说味道很棒，以后再也不用去超市买了，做给家人吃，方便卫生又美味。
- 4、按照这个配方，甜度有些大了
- 5、新手可如
- 6、同时买了《纯手工果酱》跟《极品果酱》差不多的两本，个人觉得《极品果酱》要好一些，介绍得更仔细，且每个步骤都配了相应的图片，虽然果酱品种没有那么多但感觉写得更用心
- 7、书很漂亮，实用性也不错，跟着做果酱变得不再那么难以实现！
- 8、从材料到制作讲解详细
- 9、个人感觉差不多，不过内容方面《极品果酱》要多一些，不光讲果酱制作还说了很多果酱的吃法，更实用，建议首选这本。
- 10、教了很多很特别的果酱，很特别，很喜欢这本书。但里面做得果酱用的水果的品种比较多，买起来也是挺麻烦的。
- 11、拍下来一天就到了，收到书好兴奋哦。
看到封面的时候，视觉挑衅味觉了...美了，我也馋了。
我是个名副其实的水果控，水果总能吸引我的眼球。把水果弄成果酱，使得水果有另外一种存在方式，这是创意，这是升华，不仅是表达了人们对水果的热爱，更是体现了人们的智慧。谢谢作者LINDA施佳玲的不断摸索，坚持不懈，才能为我们分享这么棒的果酱以及它们的制作过程，和这本超级无敌棒的极品果酱书~（笑）
这本书的结构很清晰，共有7个部分：
 - 1.知识秘诀篇：介绍作出美味果酱的条件、制作果酱的基本食材、一煮成功的7大步骤和让果酱更美味的3大秘诀。
 - 2.单品果酱篇：介绍了6种单一的水果制作果酱的方法。图文并茂，容易理解，清楚明了。
 - 3.双种果酱篇：增加难度，混合2种水果制作果酱，让口感更有层次和独特。
 - 4.香料果酱篇：竟然用香料和水果一起制作果酱！真是闻所未闻啊。这正是LINDA果酱女王独有的创意。不妨一试。
 - 5.花草果酱篇：植物+水果=增加原野香气的果酱
 - 6.综合果酱篇：多元素材，丰富味觉。巧克力也能和香蕉一起做成果酱哦，哇~
 - 7.果酱吃法篇：LINDA分享种种果酱的做法，还添加了果酱食谱的部分，54种果酱食谱啊！可以添加在料理上，可以拌着糕点吃，更可以做成甜品！这样的果酱书你可以不爱吗？这样的果酱书，你可以不跟着试着去做吗？我也期待着我做出果酱的成果，哟呵~
- 12、肉肉手果酱女王！！！哈哈 很喜欢里面的照片~~口水狂流
- 13、主要是冲着书后面的果酱食谱买的，前面的果酱制作部分分量偏少，一个人吃还成，家庭使用要自己斟酌着加量。
- 14、可以制作美味天然果酱咯
- 15、图文并茂，步骤很详细。看了让人想马上去做来看看~还罗列了许多果酱食谱，这点很好，不然做好果酱光涂面包吃就太单调了。唯一美中不足的是果酱种类要是再多一点就好了。
- 16、果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱书看起来不错，准备尝试着做。
- 17、之前在当当买了本于美瑞的果酱书,又买了本台版的梁纯的,这本是第三本了,但是每个大师都有自己的做法,所以买了
- 18、好像动手做哦，可是好忙呀。。。
- 19、几本果酱书中，这本操作性最强。
- 20、也买了另一本蓝带果酱，两本书相比较而言，这本更适合新手入门，制作步骤，注意事项等介绍的很详细，已经试着做了多款果酱，应该说的很成功的。个人感觉，可以通过这本书试着做果酱，再通过蓝带果酱丰富果酱的口感。

《果酱女王教你做蓝带风、纯天然肌

- 21、买过了一本蓝带的，又买了一本这本。这本对果酱的做法介绍得更细致！
- 22、书只是载体，变化在自己的内心，随心所欲的组合属于自己的果酱吧，
- 23、入门款
- 24、图片精致漂亮，步骤解释的很清楚，整个过程看着很容易上手哇 好想赶快动手试试除了单独的果酱制作 还有一些搭配果酱的吃法很不错的一本书
- 25、这本太实用了，自己做果酱啊，拒绝添加剂
- 26、做果酱原来有这么多窍门，领教了，看来以前做的方法不对，所以没觉得果酱有多好吃。
- 27、有时间可以做下
- 28、其实是为了用做好的果酱拌酸奶吃的，可是看了这本书之后发现，果酱要放那么多的糖啊，爸爸血糖高，不可以吃那么多的糖，所以还没有实验！
- 29、这本书介绍的制作果酱的方法非常好，正在试做，有待成功。
- 30、看完就准备立马行动，网上订果酱瓶，准备作为中秋节的礼物送家人和朋友，相信一定能成功
- 31、这是我买过最实用的工具书，呵呵，原谅我这样定义，如果你想像我一样告别流水线制造出来的果酱，买这本书，照着做就对了！
- 32、内容很丰富，内容介绍也很详细，非常适合新手，希望可以按照书里配方做出好吃的果酱。
- 33、不喜欢吃果酱，太甜，自己做就可以很好的控制一下。有些食材不太好买（我们这是小地方了），不过可以多看一看，也是一种视觉享受。
- 34、一到秋天，冬天果酱的时候很多，以往都是买着吃的，但只从开始学习做饭和烘焙以后就对自制的果酱感兴趣了，这本书无疑又买对了，里面从介绍果酱的分类，制作过程还加了用果酱做食物的例子，很是喜欢那。。。
- 35、各种各样的果酱，很多没有想到的东西，都可以做果酱。
- 36、大概看了下，里面有个水果是万能的，无论做什么果酱都用到柠檬，制作过程有点长，DIY的食品就是这样，没有添加剂什么的。里面的材料都有非常详细的介绍，里面都是手工熬制，不知道用面包机可不可以。
- 37、喜欢果酱，买回来学做的，刚收到，还不知道怎么样。
- 38、写得很详细，材料也要求不高，但是书中说要用铜锅煮果酱，这玩意儿上哪儿买好呢？？？
- 39、很美好的一本书~~ 打算自己做果酱吃了
- 40、教材教材哈
- 41、自己在家做果酱，绝对健康。
- 42、有很多的品种的果酱可以做，很好。
- 43、介绍的挺细 感觉看了好上手 之前买过一本《蓝带甜点师的纯手工果酱》觉得这本更好些
- 44、虽然还没跟着做，但此书是我看过的做果酱最合适的。东西备齐后就做
- 45、有很详细的果酱制作方法，所教的果酱大部分是市面可以买到的，准备多做几样夹面包吃。
- 46、有事没事 做果酱玩 做了吃呗 怎么了
- 47、正在试着做果酱，希望会成
- 48、书很不错，种类多，可以自己学做果酱吃了~
- 49、很不错哦，正好和我哪本蓝带甜点师的纯手工果酱一起买的，感觉这本书的手感很好，只是大概翻了一下，感觉很好哦，等过了这几天，我把工具买回来就开始尝试做果酱，看着书中那些成品，感觉好心动哦，希望我到时做出来的成品也不错
- 50、该书作者是个很讲究的女人，在做果酱方面都能体现得淋漓尽致，她从不偷懒，水果的挑选，果酱的制作和保存，甚至连发货都是自己亲力亲为，并且很享受这个过程。在工具的选用上也是讲究的不能行，在别人眼里很简单的果酱，在她看来就能分出很细的步骤，从而使果酱的质量达到最佳状态。在书中详细描述了果酱的制作步骤即配料用量，而且都是精确到克，而不像有的烹饪书籍中经常使用少许等所谓的量词。喜欢做果酱的朋友完全可以拿此书当作教材使用。
- 51、果酱女王倾心奉献的果酱怎么能错过呢？
- 52、果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱,5分非常喜欢
- 53、以后可以自己在家做美味的果酱了
- 54、步骤很详细，照着做应该能作出不错的果酱吧。
- 55、很喜欢各种果酱。但是市面上的果酱添加剂实在让人不放心。这本书里介绍了好几种果酱的做法

《果酱女王教你做蓝带风、纯天然肌

，最重要的是，材料都是市面上极易买到的。简单，易学，可操作。不错的书。

- 56、这本书非常实用，细节很清楚，希望可以做出和书上一样美味的果酱
- 57、DIY
- 58、没有说得那么好
- 59、都是很简单的果酱，可以试一试，不过有些水果不太常见。
- 60、步骤都非常详细，期待自己的果酱煮出来
- 61、当当网买书，第一次写书评，这本书很棒，对于一个新手爱好自制果酱的爱好者而言，教学极强，可以下手哈~
- 62、好多谢果酱女王给读者分享她的手工果酱配方，我已经做出几种果酱，味道不错！
- 63、铜板印刷，图文并茂！纯天然的果酱！非常喜欢！！
- 64、准备等有空过了学做果酱，书上的图片让人很有食欲
- 65、做果酱好累的感觉，大部分甜食，偶尔吃下可以的
- 66、买了一堆书最喜欢这本，超详细的讲解和注意事项，真的能教会你做果酱。
- 67、简单易懂，从最初级的开始教，自制果酱的成功率很高
- 68、喜欢，看着彩图照片就想自己动手做果酱，有食欲
- 69、只欠东风了~
- 70、印刷好，内容实用，照着做了不少果酱呢
- 71、步骤详细，准备给家里的大宝宝和小宝宝做好吃的果酱
- 72、本来抱着试试看的心情买的，大概翻了10多页就迫不及待想自己做果酱啦，其实做果酱没有那么难嘛，呵呵，主要是作者描述的非常清晰，从准备材料到制作，都非常详细，真心喜欢！
- 73、还可以啊，在松果看了下，根据食材做出相应做法的小改动，记住温度，酸碱值等要点、步骤蛮简单、看上去也蛮好吃的，以后做给朋友、家人、爱人和自己吃
- 74、我买到最喜欢最满意的果酱书，有了这本和另外一本，其他的国内那什么果酱书我都不会买了，都没有这个专业认真哈。
- 75、可以自己学做果酱，很好很强大
- 76、超级实用
- 77、如果想更多地了解手工果酱那么就把这本书带回家吧，随时随地的可以让自己发现新的惊喜。
- 78、以前在网上搜过苹果酱的方子，做成功了，准备尝试各种各样的果酱，看到这本书就买了，这本还带有果酱的食谱，很好
- 79、推荐给老妈的
- 80、从此不用再去超市买果酱了，可以自己动手做，味道会更好。
- 81、包装不错！准备开始学着做果酱！
- 82、看着书里介绍的果酱做法，让我忍不住也想来做尝尝。
- 83、果酱做法的种类很多后面也有一些食谱，感觉还算实用，前面有介绍用到的工具
- 84、作者的做法很多都没有尝试过，而且在制作过程中的小细节说的也很清晰，虽然有的水果不如台湾那么多，但是品种的多样性是这本书有了更多的价值，喜欢制作果酱的朋友不要错过。
- 85、步骤很详细 果酱很好吃
- 86、书中果酱的制作方法正在学习，还有果酱创意料理食谱。
- 87、这本书拿到手很久了，虽然一直没有尝试过，但翻看书中的内容，还是觉得很好地，食材都很容易找到，制作方法也详尽，但愿能做出美味的果酱。
- 88、书送到时，刚好给儿子做果酱，熬果酱的同时初略翻看了一下，很好有许多知识能够学习，书中的配方也可以借鉴和实施，总之属于动手性比较强的一本好书，值得有闲暇的时候翻看。
- 89、还没有做，不过感觉果酱的品种少了点。
- 90、口水横流，非常不错的居家生活园艺书
- 91、自己在家一直有做过果酱，就是想看一下别人怎样做，比较一下，，，
- 92、方法简单快捷，好想自己动手试试。
- 93、精美的一本书，以前做过果酱，没有这个那么专业，已经很好吃了，如果再深入些，会不会更完美？期待~~
- 94、已经照着书做了木瓜果酱了！很好吃！

《果酱女王教你做蓝带风、纯天然肌

95、方法比较适合我

96、买了蓝带甜点师的果酱书和这本，这本更适合初学者，非常详细，研究完这本，蓝带的也刚好派上用场。

97、内容很好，可以自己慢慢学来做各种的果酱，总是比外面的要健康的多，有时间会慢慢实践的。

98、很喜欢这本 也没有买错 对这方面有兴趣的人这本书还是有收藏价值的

以后有时间一定会亲手做几款果酱

99、首先是被“史上最强果酱书”这几个字吸引！然后就想买这本书。打开书本，插图的照片拍的真好，看起来好美味！DIY的魅力永远无法抵挡；美食对俺的吸引力也永远是无法免疫.....这么一位手艺超群的美食料理师倾囊相授的技艺一定要看看呢！详细的介绍，相信学起来一定不难，希望我做出来的也能和书上的图片一样卖相这么好呢~~~嘻嘻

100、翻看了两遍，很喜欢，非常想动手做。但是，就像别的买家评论的，需要器具啊~~~发现很多都需要买，所以动手的冲动就没了.....不过书还是很不错的，制作过程很详细，照片也很诱人，后面还有果酱的多种吃法（不过个人觉得这些吃法大部分都不常用）。等以后有时间了慢慢买器具材料再做吧~~~

101、非常好，我要做果酱给爸爸妈妈和老公吃

精彩书评

1、收到<<果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱>>很本书,很狂喜.非常喜欢它的封面,很有生活的实感.那一勺勺上面的食料,色彩通透,色香味俱全,总能勾起人的食欲.从爱上烘焙后,对于面包的专情,慢慢延伸到对美食的偏爱,我喜欢动手的那种感觉.以前偶尔也会翻翻网上的教程,跟风地学做些美味自制地果酱.既可口又新鲜安全.<<果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱>>印刷质量非常好,纸感好,图片美观,教程图文并茂.讲解很细详,书中有28款超美味热销手工果酱配方+54种绝赞吃法,材料容易选购,又实惠,可以让我们轻松地在家里制作.既能保证原料新鲜,又不添加任何防腐剂,作者还呈现她制作果酱的精湛技巧、选用食材的独到见解、以及开发果酱食谱的惊人创意,堪称“史上最强果酱书”!我非常喜欢吃橙子,喜欢她的颗粒感,还有那通透的黄色.柑橘果酱的作法也很简单,作者把需要的材料,数量,及处理方法都一一讲解,看着黄澄通透,橘香浓郁,细腻果日的果酱,流水已经开始直流了.呵呵,香气扑鼻,让美味更加晋级了.还喜欢她图片上的各种不同的瓶装,真的很独特,既温馨又有情调.这个夏天让我们亲自动手吧,感受果肉带给我们的另类特色.爱上这本书,绝对值...

2、首先,我是被“史上最强果酱书”这几个字吸引的.....然后就很想买这本书,很好奇它的内容...今天打开书本,发现书里有详细的制作方法介绍,而且插图的照片拍的真好,看起来就很美味!相信学起来一定不难,我还没做过果酱,有这本书,我就可以试着动手了,希望我做出来的也能和书上的图片一样卖相这么好呢~~~DIY的魅力永远无法抵挡;美食对俺的吸引力也永远是无法免疫的.....这么一位手艺超群的美食料理师倾囊相授的技艺,喜欢做DIY的妹子推荐你们也看看~

3、有没有被封面上的果酱所诱惑?这可不是超市里面卖的现场的,而是自己动手做的哦.其实果酱我吃的也不是很多,只是单单喜欢吃面包的时候喜欢涂抹,觉得面包的口味立码就不一样了.但本书却不失为一本实用性很强的好书.全书介绍了多种果酱的做法,每种都有详细的步骤.不管是常见的水果还是我们这里没有的,看看诱惑人的图片,都让人忍不住垂涎三尺啊.而且作者毫无保留的介绍了自己的经验,好多内容真的是非常实用啊.这下如果想吃纯天然的果酱了,就可以自己动手做了,再也不用担心超市的添加防腐剂了.

4、《果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱》看到封面的时候,视觉挑衅味觉了...美了,我也馋了.我是个名副其实的水果控,水果总能吸引我的眼球.把水果弄成果酱,使得水果有另外一种存在方式,这是创意,这是升华,不仅是表达了人们对水果的热爱,更是体现了人们的智慧.谢谢作者LINDA施佳玲的不断摸索,坚持不懈,才能为我们分享这么棒的果酱以及它们的制作过程,和这本超级无敌棒的极品果酱书~(笑)这本书的结构很清晰,共有7个部分:1.知识秘诀篇:介绍作出美味果酱的条件、制作果酱的基本食材、一煮成功的7大步骤和让果酱更美味的3大秘诀.2.单品果酱篇:介绍了6种单一的水果制作果酱的方法.图文并茂,容易理解,清楚明了.3.双种果酱篇:增加难度,混合2种水果制作果酱,让口感更有层次和独特.4.香料果酱篇:竟然用香料和水果一起制作果酱!真是闻所未闻啊.这正是LINDA果酱女王独有的创意.不妨一试.5.花草果酱篇:植物+水果=增加原野香气的果酱6.综合果酱篇:多元素材,丰富味觉.巧克力也能和香蕉一起做成果酱哦,哇~7.果酱吃法篇:LINDA分享种种果酱的做法,还添加了果酱食谱的部分,54种果酱食谱啊!可以添加在料理上,可以拌着糕点吃,更可以做成甜品!这样的果酱书你可以不爱吗?这样的果酱书,你可以不跟着试着去做吗?我也期待着我将做出果酱的成果,哟呵~THANKS FOR DEAR LINDA!!

5、就我个人而言,不是很喜欢甜味食物,我把果酱归为甜腻一类,只有吃面包片大概才会想到涂一点果酱吧,我对果酱实在不了解,朋友推荐一本书给我看,《果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱》,说非常好,借来一阅,果然非常好!决定自己入手一本,整本书我感觉第一章特别重要,学好了基础,再开始动手,事半功倍.书中由简入繁,从单品果酱到的多种果酱,从香料,花草果酱到综合果酱,一年四季的水果,只有想不到没有做不到的果酱,让我这个对果酱一直有偏见的人大开眼界,看着那些仿佛飘着香气的图片,禁不住垂涎欲滴了,赶紧买上一本,自己在家做果酱,家里偶尔有水果太多吃不完的时候也可以做成果酱保存.

6、晚上很晚了快递才打电话送上门的,一拿到就迫不及待的拆开包装,呵呵封面的果酱就很诱人,在翻看里面的内容,更是出乎意料,没想到我会这么喜欢这本书.首先介绍了做果酱的知识秘诀,里面提到了6大关键的知识点,讲得非常详细,通俗易懂,很多准备的工具和食材都是大众化的,取材很方便.后面分类介绍了单品果酱篇,双种果酱篇,香料果酱篇,花草果酱篇,综合果酱篇,最后还有果酱的吃法篇.每篇果酱的介绍里都介绍了几种果酱,果酱的材料准备,材料的份量,材料的处理

《果酱女王教你做蓝带风、纯天然肌

方法等，然后果酱制作过程，一小步一小步，图片下面对应文字，让人一看就明白。哪怕很小的细节也介绍到了，需要注意的细节，小技巧等等。每一份果酱的制作过程都图文并茂，讲的很详细，让人感觉自己亲手操作也非常简单，像我这样从来没有尝试过的新手，也觉得制作果酱原来这么简单，很想亲自动手操作一下。最恨的就是缺个铜锅，虽然不锈钢锅也能替代，但是还是很想要去淘个铜锅了，很想制作果酱了，看完书心痒痒的。最后的是果酱吃法篇更是让人垂涎三尺，印刷精美的图片，晶莹剔透的果酱，加上点评的解说更是很有立刻就想动手的冲动。里面介绍的果酱吃法都很新鲜，一看就非常食欲，又好看又好吃，恨不得立刻就可以动手做。

7、《果酱女王教你做蓝带风：纯天然极品果酱（史上最强的果酱DIY图书，28款超美味手工果酱配方+54种绝赞吃法，500多张步骤图，金石堂热销）》自己很喜欢吃面包，总是拌着炼奶吃，怕腻又怕肥。果酱和面包是好朋友，哈哈，但是外面一瓶小小的果酱就要7,8元，种类又不多，而且对于里面的果酱的质量也不太放心。有了这本书，想做什么果酱，都不成问题了。作者分享她的多年的自制果酱的经验，还有很多制作的技巧，图文并茂，看得明白，很容易上手，所有的材料都经过自己挑选，放心多了，而且还增添了生活的乐趣。这么棒的果酱书一定要和大家分享。

8、书好厚，共142页，内容非常充实，图片也很精美，介绍如何做果酱，吃果酱。做法很多，各式各样，分为单品果酱篇、双果果酱篇、综合果酱篇，既可以用一两种水果，也可以用多种水果搭配，还可以配上喜爱的香草，如迷迭香、柠檬马鞭草等等。做法简单，用家中常备的料理工具就可以了。以前吃果酱要么单独吃，要么涂面包，看了这本书大开眼界了，原来果酱有这么多吃法。可以搭配凉菜，比如凉拌山药、桂花糯米藕、金黄马铃薯等，增加很多新鲜的口感；还可以搭配各种糕点和甜品，起司、奶酪、冰淇淋都可以吃出不同的口味，这下可以大饱口福了！关键是自己做的果酱没有染色剂、防腐剂这些灰常不健康的东东，既然想吃、爱吃，那只好让自己变勤快点喽，满足口腹之欲还是自己动手，要做个既能吃又爱的的超级食客，才不枉“吃货”之名！

9、《果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱》拿到书就很喜欢，看着书上印刷精美的款款甜蜜，就忍不住自己也来动动手。书中分别介绍了28款我们平常比较常用到的果酱，从原料挑选、准备、以及制作的要点都借由图片及文字进行了详细的分步讲解，在每款果酱制作完成后也搭配了吃法。同时作者又将自己多年来做果酱的心得做出了归纳与总结，让不会动手的人也能够制作出自己的甜蜜世界来。

10、爱吃甜食，所以特别爱吃果酱，草莓酱，蓝莓酱，苹果酱，还有各种口味的水果酱都非常钟爱。每次买蛋糕，必买加了果酱的。每次逛超市都会顺带买一瓶果酱。对果酱可以说是到了痴迷的程序。不过还真的没有想过自己做果酱。对于没接受过的事物，总觉得很复杂，又害怕自己太笨，浪费了食材。当我看到linda老师的这本教做果酱的书时，才动了做果酱的心思。精致的印刷，色泽鲜艳的果酱，制作果酱15年经验的linda老师完全不藏私，将果酱知识笔记，还有她的成功配方，以及必学的果酱制作步骤都在书里教了。这些都是老师在失败很多次之后总结出来的成功经验，非常的难得。老师在书里不光讲了单口果酱的制作，还有双种果酱的调味，香蕉凤梨加上双料甜味柠檬，水果口味的完美邂逅，给你的舌尖一次全新的体验，真的好惊喜。以前自己从来没有想过果酱还可以这样搭配，从这本书里学到超级多的创新和诀窍。不愧是一本不可多得的果酱制作书籍啊，推荐给各位同样爱果酱的姐妹，相信你也能从书中找到自己喜爱的口味。

11、每当一打开电视或者上网，难免遇到食品安全的问题，各种添加剂，各种不可靠的原材料，触目惊心~买东西之前总要考虑再三，对于爱果酱的看着诱惑，吃着心理不舒服，看到了这本书重燃希望哈，还是自己做的靠谱。看了书的简介，书页很精美，图片文字配合，步骤也很详细，所用的食材也可以轻松买到，做法简单易学，适合新手一步一步制作出自己喜爱的果酱。尤其他还推荐了54种吃果酱的方法，怎样挑选食材等等，让我大开眼界，以后的早餐零食可以丰富多彩并且健健康康了，强烈推荐自己动手丰衣足食哦

12、书的图片很多，步骤很详细。夏天正好拿果酱做冷饮，以前不知道果酱还有这么多吃法，确实光拿果酱涂面包。试了一下，做了一款薄荷青柠冷饮，确实冰凉爽口，酸酸甜甜，超赞的。

13、面对食品添加剂泛滥，食品安全不太有保障的大环境，随着烤箱等设备在中国的逐步普及，很多人选择了DIY，做面包，蛋糕等的书层出不穷，当然也少不了搭配西点的书，例如制作果酱的书《果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱》，本书是台湾网络名家的书，分享作者多年的经验。书里教你制作果酱的关键知识和配方，图文并茂的讲解制作细节和过程，如果你想要在家自己做果酱，可以买一本回家看看去。纸张印刷精良，看着书里的每一个作品都是一种享受。

《果酱女王教你做蓝带风、纯天然肌

14、经常在超市购买瓶装的果酱，很喜欢吃，虽然知道里面添加了防腐剂，也知道，最新鲜的水果是不会拿来做果酱的道理，但是总觉得果酱那么高深莫测，哪是平民百姓能够制作的啊，读了这本书，我对果酱有了新的认识，原来制作过程如此简单，只要耐心，认真，安全又美味的果酱可以天天吃了，这本书，买的值得。

15、提起果酱，大家一定反应出来的就是超市里卖的苹果果酱，草莓果酱等，然后提起果酱的吃法，大家想到的就是抹面包，可是你知道吗？果酱也可以不去超市买，自己也能在家做没有任何添加剂的果酱，有想法吗，那么就请看看这本书吧《极品果酱》，来自台湾的果酱人写的一本关于全方面果酱的一本书，该书分单元为大家介绍了单品果酱，双种果酱，香料果酱，花草果酱，综合果酱篇，果酱吃法篇，果酱料理，果酱糕点，果酱甜品等果酱的各种用途和制作方法，最可贵的是，书里的果酱用料都是很家常的水果例如苹果，草莓，柑橘，紫葡萄，柿子，加州李，凤梨，香蕉等，有个别的水果大概是台湾独有的，我没有见过。书中开篇即送给你最精妙的知识秘诀，介绍了做出极品果酱的条件、必备工具、基本食材、制作步骤及其最独家私密的让果酱美味的3大秘诀，掌握了最基本的知识关键点以后，作者就倾心捧出了他自己的制作果酱的配方，从食材的挑选到配料的应用都有详尽的介绍，图文并茂的为大家图解了制作果酱的整个过程，即使是新手只要按照书里的介绍也能做出属于自己的果酱。最重要的是，作者不单单为你介绍了单一的果酱制作，还研发了果酱料理食谱，果酱糕点，果酱甜品等，拿果酱来做菜，用果酱来美化糕点做冰激凌，冰沙等，为果酱和其他食品的搭配食用开枝散叶，让你体验不一样的关于果酱应用的多样性和多变性。《极品果酱》是一本很权威的关于果酱的书，值得拥有。

16、《果酱女王教你做蓝带风：纯天然极品果酱》，作者被称为果酱女王，可见在美食界的地位。本书号称（史上最强的果酱DIY图书，翻开书目，第一部分就介绍了制作果酱的知识秘诀篇，教读者学会6大关键知识点来掌握手工果酱不败诀窍，如，如何实现保留水果风味，做出极品果酱的8大条件、自制果酱的10项必备工具、自制果酱的3种基本食材、果酱一煮就成功的7大步骤、让果酱更美味的3大秘诀，哈哈，貌似掌握了这几点，美味的果酱就能够轻易搞定了，灰常的有吸引力呢。书中重点介绍了28款超美味手工果酱配方以及54种绝赞吃法，54种，哈哈，想都没想过，果酱有54种吃法，真是开眼界了。书中配有500多张步骤图，每幅图都有相应的文字讲解配合，帮助新手完成每一步的制作，书中老师把每款果酱从食材的挑选到配料的比例以及各个环节应该注意什么，根据自己的制作经验和盘托出，毫无保留，谢谢Linda老师了，在食品越来越不安全的今天，给我们送上如此安全可靠不添加任何防腐剂的人间美味的制作方法，功德无量啊。这本书注重细节的打造，Linda老师对待果酱制作非常认真，一丝不苟，从清洗水果、去皮去核、刨丝切块、测量称重，到冰镇糖渍、熬煮制作、装瓶保存等，所有过程在书中都有图片展示并配以文字解说，就算你是只菜鸟，边看书边做也没有问题的，期待着你我在今后的生活中每天都有甜美的果酱入口。

17、我爱吃果酱，就像猫吃鱼，狗吃肉，没有什么道理。吃的多了，也就喜欢自己动手试试，曾经尝试做过苹果酱，把苹果去皮切块然后用搅拌机搅碎了加白糖，放微波炉里加热几分钟，取出来放冰箱冷藏，味道也挺好，夹面包或者做棒冰什么的都很好吃，而且自己做的还没有添加剂吃起来更放心。但是也只会简单的。。。吃来吃去就那几种口味，有点腻了。一个同爱果酱的姐妹推荐了果酱女王linda的这本果酱书，简直是如获至宝啊。里面有好多口味果酱啊，而且还有搭配套餐，非常的奢华勾引人啊。现在正是各种水果上市的季节，买这样一本教科书级的果酱制作书本，想吃什么口味的果酱都可以自己做，真是太实在了。超爱紫葡萄果酱，酸中渗着甜，吃到口里味道可以在唇齿间留很久，回味绵长啊。喜欢这本书因为食材好找，而且有超多口味的果酱制作，500多张图片详细教解，怎么能不让人心动啊。

18、我吃面包时必吃果酱，一般都是在面包房买的，看见极品果酱这本书时，就有一种要买的冲动，首先封面做的不错，很吸引我，我看了本书的内容，觉得不错，里面的果酱都是用最简单的天然食材制作而成的，让人看着就觉得好吃的不得了。很多果酱介绍上说畅销到要排队超火爆果酱，台湾果酱女王倾囊相授.....最关键的是在外面买的果酱估计里面都含有防腐剂，添加剂等，所以就想买来自己动手做。

19、封面好销魂，嘿嘿....真是一见钟情。里面插图多，而且漂亮，看着就止不住流口水，熬煮步骤差别都不大，只是水果分量都不一样，应该是作者多次探索积累出来的实战经验。步骤挺简单的，一看就懂，重要的是要有耐心。书里面有作者的提示，包括注意事项和一些小技巧，按照说明做了个苹果酱，超好吃呢。

《果酱女王教你做蓝带风、纯天然肌

- 20、被这个极品果酱给吸引了，我喜欢甜食，看到这样色彩缤纷的果酱书，就没有办法控制的想买了。书的印刷质量超好，看着图片，就像看到了实物一般，口水都快出来了。书中教程详细，每一款果酱的用料，注意事项，制作方法和流程，都写得很是详细，像我这样的厨房小白，都可以轻易的做来极品的蓝带风果酱来，真的是一本非常好的书。很适合我这样的厨艺新手呢。
- 21、拿到这本《果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱》的时候，首先就非常有好感，原因在于它是全彩页铜版纸制成的，而且画面精致细腻，图片上的水果啊果酱什么的上面的纹路，还有让人垂涎三尺的油光都清晰可见。大致的翻了一下，里面的很多果酱让人看着就觉得好吃的不得了。介绍上说畅销到要排队超火爆果酱，台湾果酱女王倾囊相授的手工果酱的制作方法和秘诀，独家奉送果酱创意料理食谱，是一本“史上最强的果酱书”，都实在是让一个新手向往不已。翻开书，先看目录，第一章就很贴心，不仅照顾到了新手，标出了6大关键知识点，掌握手工果酱不败诀窍。还有很多小贴士，还有一些亲身经验也写出来了，让人能够鉴别。这些都是光看“百度知道”之类的无法知道的。所以如果新手入门的话，相信这本书应该能够让人很快就上手。我很喜欢这本书的小细节，比如水果盛产季节，比如水果如何挑选，还有必备工具和一些小知识的介绍，让人觉得好像跟着作者一起在学习呢。后面详细介绍了每种果酱的制作过程，都有图片和文字介绍，跟着学起来简单方便。品种多，花样多，还有很多吃法都很吸引人。跟平时品尝美食一样的心情，单单是看到书里诱人的图片就已经开始觉得幸福了。《果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱》非常喜欢的一本果酱书。
- 22、做了一款柑橘果酱，确实不错，材料的搭配和用量还是很科学的，自己瞎摸索的话，估计得试好几次才能见成效。看来作者在选材上是下过一番功夫的。
- 23、《果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱》一书图片拍摄精美，非常有食欲，文字讲解清晰，全书超过500张图片，一步步完整传授制作细节，让人一看就会，此书取材普遍，让读者在身边很容易买到，只要你想跟着做，看了这本书就会成功吃到不含防腐剂的优质果酱，另外书里提供了28种配方，都是Linda厨房手工果酱自创品牌中热卖的口味，让读者一饱口福，《果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱》值得收藏的一本美食书
- 24、这本书中的500多张图片都很清晰，颜色亮丽，非常有食欲，每个过程图片都配有相应的文字讲解，降低了制作难度，linda老师在书中对制作果酱的各个环节都做了细致的描述，并标注了一些注意事项，制作每种果酱时各种食材的精确用量都有提供，不需要基础也能学会用放心水果做放心果酱，快来一起做吧。
- 25、现在的实情，让我们买什么都不放心，女儿四个月的时候，要添加辅食了，当时我就想，是不是要给她吃果酱，然后就被妈妈骂了，她说，你以为那些东西是怎么来的？吃不完，卖不掉的，烂的水果，拿去加工，就成了果酱！我完全被她吓到，到女儿现在两岁多了，还没有吃她的第一口果酱呢。当看到《果酱女王教你做蓝带风.纯天然极品果酱》的时候，我就知道，我要圆给女儿吃果酱的梦了。亲自选择的水果和配料，自己动手，那出来的东西，绝对是安全可靠的了。封面就展现出绝美蓝带风味，显得诱人至极，调羹里面，盛着各色的果酱，看着，就可以想像出把他们涂在面包片给女儿吃的场景。打开书页，画面清晰精美，文字简洁优雅，让人觉得甜蜜的香气扑面而来。仔细看过去，每款果酱的材料清单及用量，都标示的很明确，并且不局限于单一的水果，书中还有描写别的可以替换的同类。有简单实用的小贴士，能让我们轻松的制作出来纯天然极品果酱尽管说果酱做成后，单独吃也很好吃，但是，那是不够的。在书中，还给我们介绍了“54种绝赞吃法”。想知道要怎样才果酱才够味么。翻开书本就知道了。作者完全木有藏私，从选材到加工，一步一步仔细明了。注意事项到技巧，完全是制作所需。不管是纯熟的家庭主妇，还是初涉厨房的少女，都可以跟着它，做出蓝带风，纯天然的极品果酱。
- 26、从小就爱吃甜食，偏执的认为生活里有点甜味，才会更加美好。自从有一次吃了夹着果酱的面包之后，就彻底的沦为“果酱控”。爱上冰冰凉凉的果酱入口即化，带来丝丝香甜的感觉，像谜一样的令人着迷。买过各种果酱却没试过自己做。主要是对果酱有种错误的认识，觉得材料复杂，过程繁琐，而且有些窍门自己不得法，恐怕很难做出美味的果酱。读了《果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱》之后，对果酱有了新的认识。作者Linda老师从学生时代就开始钻研果酱，已经有近15年的制作经验了，并且有自己的自创品牌，可谓是果酱达人。学做果酱就要跟着专业人士学，那样才能保证出来的果酱味道醇正。Linda老师从选材到食谱的开发慢慢开讲，过程详细，图片拍的也十分唯美，不藏私，把精湛的技巧奉献给爱好果酱的姐妹。强大的果酱笔记，把6大关键知识点传授给大家，让你也能掌握手工果酱的不败诀窍。独家配方，详细的步骤教学，多达500张图片，以及加分秘诀还有完美吃

《果酱女王教你做蓝带风、纯天然肌

法，让你体会到不同的果酱风情。书中果酱种类众多，有大众品味的苹果酱，草莓酱，香气诱人的雪梨百香果酱，清新酸甜可口的柠檬洛神花果酱，柔软弹滑的酸甜滋味的加州李果酱，各种口味，十分百搭，光是看到唯美的图片就已经让人口水横流了，真的忍不住想赶紧拿起食材来跟Linda老师做出各色美味果酱呀。从没有做过果酱的我，从最基础的苹果酱开始，食材简单，制作过程linda老师也讲的非常详细，跟着一步步来，最后居然成功的做出了苹果酱，只是口感有点涩，可能跟选材有关吧，相信如果再做一次，一定可以做的更好，跟着果酱女王学，新手也能做果酱。

27、平日里我的早饭主食以桃李的切片面包叠加起来，中间抹上草莓酱，闭上眼睛享受那份甘甜美味。可是看到电视上越来越多的加工食品被曝光后，不再敢买，想着自己是否能做，这本《果酱女王教你做蓝带风：纯天然极品果酱》，让我知道真的可以自己来做，过程不难，既能保证原料新鲜，又不加任何防腐剂，真好。

28、这本书确实有好多创意搭配，把水果和香草放在一起料理，味道很独特。做了一款比较简单的八角黑糖香蕉果酱，不知道黑糖是不是就是红糖，反正我用的是红糖，确实让我这爱吃甜食的人大饱口福啊！

29、看见这句话“网络热销果酱女王的28款超美味热销手工果酱配方+54种绝赞吃法。”口水就流出来了，太喜欢啦，还好，手边就有，闲来时翻翻，相中了哪一款果酱，下班后就高高兴兴的去尝试，虽然做的一般般，不过吃着心里好美。

30、《果酱女王教你做蓝带风.纯天然极品果酱》这本书印刷不错，手感挺好，书中的图片拍摄鲜明，作者将自己探索和教学经验的成果与大家分享真是不错。介绍的各种果酱的制作方法，步骤清晰易懂，还介绍了果酱的各种吃法，让人见识到了作者果酱精湛的技巧及创意。这本书很适合初学果酱的朋友烹饪料理，有了这本书的帮助，相信能做出更加美味的美食。

31、看见这句话“网络热销果酱女王的28款超美味热销手工果酱配方+54种绝赞吃法。”口水就流出来了，太喜欢啦，还好，手边就有，闲来时翻翻，相中了哪一款果酱，下班后就高高兴兴的去尝试，虽然做的一般般，不过吃着心里好美。

32、看到《果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱》这本书，真有些激动，我发觉现在的我，对于美食总有种偏爱。爱上烘焙后，面包上，也是需要果酱的陪伴，味道才更胜一筹。书中介绍了28款超美味热销手工果酱配方+54种绝赞吃法，图文并茂，步骤详细，操作方便，材料也容易购买。而且都是身边最纯天然的材料，真不愧堪称“史上最强果酱书”的美名！非常地易学，一看就可以很快上手，真有种想快点尝上的冲动。很值得必备的一本书哦。

33、不说别的了，只封面对我的诱惑就无与伦比，口水都不用酝酿。这就是望梅止渴画饼充饥的另一层奥义~看图流口水啊！把当季的新鲜水果变成晶莹的鲜香果酱，就像是可以用魔杖的仙女真是让人羡慕。有这样一本书，那么我也可以喽。超市里的果酱价钱高而且最主要的是里面含有的不好的成分，自己做的可以既卫生又美味。橘子柿子苹果~~普通的水果吃出不一样的感觉。把生活过的有创意这也算是一种品味吧~~~~~

34、如果想将长时间的保存食材，还能留住其营养价值和风味，甚至在原有滋味的基础上锦上添花，给味蕾以完美体验。Linda老师在这本书中详细阐述了毕生对于果酱制作的理解和心得，教会读者哪怕是新手如何制作极品果酱。书中将果酱分作单品、双种、香料、花草等篇。例如在单品果酱一篇，选取几款食材简单易得的果酱讲解，配图精美，果酱色泽明亮，让人食指大动。除了配图与食材介绍外，每款果酱都有附注小贴士，标注关键的技巧。此外，在书的最后作者分享了果酱的N种吃法，打破了果酱只能裹面包的思维定势，带领我们体验未知的神奇果酱领域。

35、天热没胃口，可以拿果酱开开胃，用山楂、柑橘、葡萄干什么的，熬成果酱后，可以搭配小点心，也可以拌凉菜，书中内容很丰富，吃法新颖别致，酸甜可口的果酱，搭上清爽的小菜确实好开心啊

36、收到书，第一眼看到封面。真诱人，好想上去咬一口。翻开书，印刷质量没得说，再看看这些果酱吧，色香味俱全，只是现在我还在初级做的过程中。过程很详细，排版也是喜欢的模式。嘿嘿...这个夏天有口福啦。

37、刚刚买了《蓝带甜点师的纯手工果酱》，看到这本又忍不住我的购买欲，和口水了.....这本的特点是每个料理步骤都配有详细插图，果酱所用盛器也都显然是精心挑选过的，加上绝佳的印刷质量，整本书就像是一本精美的果酱图鉴，不会做，光拿来看也够养眼了。何况，按着作者一步步的详细解说，怎么可能学不会制作方法呢？而且作者还将多年经验倾囊相授，如何找到最棒的酸甜口感平衡？

《果酱女王教你做蓝带风、纯天然肌

如何保留果粒的绝佳口感？有新手学习，还有进阶课程，绝对是适合菜鸟到老鸟的一本全果酱学习书。最令人好奇的还是单列一PART的果酱食谱，多达五十余种吃法，这个最吸引我了。怎么把果酱应用在日常料理中呢？这本书会告诉你哟。

38、翻开这本《果酱女王教你做蓝带风、纯天然极品果酱》，舌尖上的味蕾就开始慢慢有甜蜜感觉的渗上来，夹杂着点点的酸……不愧是史上最强果酱书，500多张超级详细的步骤图，独家配方、加分秘诀应有尽有，不止这些，还有你想不到的54种果酱的别致吃法，让吃货们口水不尽！嚯嚯，现在就跟着作者学，从最基本的最关键的基本食材必备工具和做出极品果酱的八大条件开始，学会用最简单的食材，做出浓醇香的果酱！

39、拿到《果酱女王教你做蓝带风：纯天然极品果酱》就迫不及待地看了起来，然后很诧异地发现，原来其实果酱也是分成6类得，6类果酱的外观和口感都有所不同，看起来果酱真的比我想的要深奥很多啊。很喜欢《果酱女王教你做蓝带风：纯天然极品果酱》书里的朴实风格，果酱做得好，如果保存不好，就不能在冬季吃到草莓酱啦，所以，书里介绍了，装果酱的瓶子一定是要清洁到位的。光有清洁到位的瓶子还不够，我们还需要其他9类工具。如果准备好了这些工具，那我们就可以跟着果酱女王来尝试做果酱啦。果酱女王告诉我们她做极品果酱的秘诀，其中之一就是选择当季的自然成熟的水果，比如现在，我们就可以选葡萄、菠萝、香蕉做原料，书中也对各种水果的功效做了简单的介绍，我们可以根据这些介绍，选用适合自己的水果来制成果酱。《果酱女王教你做蓝带风：纯天然极品果酱》一书中的制作过程，相当详细，以前做草莓酱的时候，装好瓶子后，放凉直接就放进冰箱了，其实这样做是不正确的，书中介绍，应该是放于室温3-7天，等果酱熟成后再放入冰箱。原来极品果酱和葡萄果酱，在储存过程中也有差别，真的让人大开眼界。一百多页的书几百幅精美的照片，看起来需要我慢慢体会。希望自己可以做出自己的极品果酱。如果有兴趣尝试做果酱的你，心动不如行动，也来收一本吧。

40、平时喜欢吃水果，尤其到了夏天，家里各种水果不断，所以买了一本果酱书。封面看起来很高档的感觉，不像很多食谱书为了广告效应，图文很多很杂乱。内容也很丰富，书挺厚的，140多页，这个价还算挺值的

《果酱女王教你做蓝带风、纯天然肌

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