

《巧做家常酱》

图书基本信息

书名：《巧做家常酱》

13位ISBN编号：9787501957125

10位ISBN编号：7501957126

出版时间：2007-1

出版社：中国轻工业

作者：杨万祥

页数：80

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

《巧做家常酱》

内容概要

《巧做家常酱》编辑收录的酱的品种，包括了豆类、蔬菜、食用菌、水果、花卉、鱼虾等，这些酱品的制作，均可在家中进行的，制酱原材料来源容易，制作方法简单易学，又能保证制作过程中的清洁卫生，对于喜欢自己动手制作家常小食品的读者朋友，这不失为一种好选择。此外，自制酱造价低，做一种酱所花费的金钱与市售比较，至少要少一半；而制作的过程中因加入了自己的偏好，可以变化出更适合自己的品来，制作和品尝的过程也是一种享受。酱可单独作为一种食品食用，也可与主食配合食用，在烹饪过程中可起到增香、调味、高色等作用，营养丰富，增加食欲。在人们生活水平不断提高的今天，酱也在不断发展，增加了许多新品种。

《巧做家常酱》

书籍目录

Part 1 制酱基础 原料处理 投料顺序 加热软化 保质方法 配料大观
Part 2 亲手做酱 黄豆酱（黄酱） 甜面酱 甘薯酱 番茄酱 茄子酱 南瓜酱 胡萝卜甜酱 土豆酱 五香平菇酱 苹果酱 梨酱 桃酱 樱桃酱 杏酱 杨梅酱 草莓酱 菠萝酱 山楂酱 枣酱 葡萄酱 橘子酱 橘皮酱 玫瑰花酱 韭菜花酱 桂花酱 核桃酱 大蒜酱 花生芝麻酱 干酷酱 蛋黄酱 虾头酱 沙拉酱 炸酱 豆瓣辣酱 五香辣酱 蒜蓉辣酱 黑胡椒辣酱

《巧做家常酱》

章节摘录

插图：

《巧做家常酱》

编辑推荐

《巧做家常酱》是《现代人大众美食系列》丛书之一。不需要花费昂贵，不需要大费周折，只要你用心挖掘，美味其实一直在我们平凡但不平淡的一日三餐中。《现代人大众美食系列》丛书从“家常”“基础”入手，从零开始，先讲解原料和原料加工，然后把家庭中最常见的菜式、最基础的做法，一一详细解析，让您即使初入厨房，拿一本精美的小书也能轻松调理菜饭汤水，照料好家人的肠胃和身体。10元的定价，全彩页呈现，精心的编撰，精致的设计，使“大众菜谱系列”具有很高的性价比。本套书不求菜式的杂和多，但求菜式的家常、经典、健康，并且不局限于单个菜式介绍，而是让您通过阅读我们的菜谱掌握同类菜肴的烹调技能，触类旁通，帮您迅速完成从新手到高手的转变，使人厨变成轻松的享受。

《巧做家常酱》

精彩短评

- 1、书中介绍的各种酱的做法，比较浅显易懂，可操作性也不错。
- 2、算了，这个价格高了
- 3、图片还不错，可作性一般，不太实用。
- 4、这本书里有各种咸的、辣的、甜的酱的制作方法。唯一让我遗憾的是，配料里面有食品添加剂。没错，有了食品添加剂，制作周期缩短了，味道可能也不错，可是没有食品添加剂的才更天然和安全啊！
- 5、这本书相对来说性价比很低类似酱的做法还是在网上搜索打印吧
- 6、一直认为做酱很复杂，需要高超的烹调技能，看过这本书后觉得自己也可以用很简单的材料轻松做酱了
- 7、一直想做酱,真是太好了.
- 8、书不错.很实用.
- 9、比较简单。
- 10、除了沙拉酱，好像有些酱难以实现，比如甜面酱之类的，因为要发酵比较长时间，在家里可能会难做。果酱还可以了，做起来很简单，但我以前就会做这些东西，所以，对于我来说，这本书不是特别好用，但多少也能有些帮助就是了。

《巧做家常酱》

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