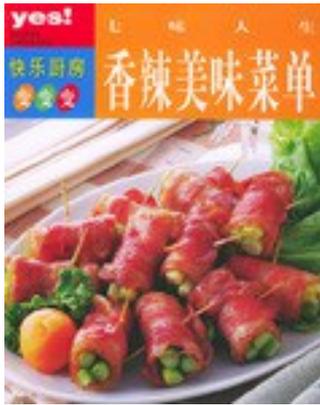


89道美味新做法



[89道美味新做法 下载链接1](#)

著者:林清茶

出版者:吉林科学技术出版社

出版时间:2003年1月1日

装帧:平装

isbn:9787538427264

在本书中我们不但有各种调味料的营养介绍，希望读者们吃的爽口又健康，并且还详细说明了它们的风味及口感，譬如葱、姜、大蒜、红辣椒、花椒、香菜、胡椒粉、五香粉、辣豆瓣酱、豆豉和陈皮等等，这些都是家庭最常见也最常使用的天然辛香料，只要你清楚地了解它们的特性和料理窍门，就能轻轻松松地调配出各种混合酱料，制作成一道道香辣又好吃的美味佳肴。

为了让读者更好地掌握这些调味料的口感变化，我们也归纳出12种家庭最常用的酱料，它们的味道分别有：麻辣味、酸辣味、家常味、鱼香味、宫保味、红油味、豆瓣味、糖醋味、陈皮味、咖喱味、蒜泥味以及怪味等等，其中每一种酱料，我们也精选出许多具有代表性的菜肴来作示范，例如豆瓣味中的蚂蚁上树、红油味中的红油抄手、鱼香味中的鱼香肉丝、咖喱味中的藏式咖喱牛肉等，林林总总将近100道菜，相信可以让所有的读者不但眼睛看得过瘾，嘴巴也可以吃得既满足又健康！

作者介绍:

目录:

[89道美味新做法 下载链接1](#)

标签

评论

[89道美味新做法 下载链接1](#)

书评

[89道美味新做法 下载链接1](#)