

菜肴调味宝典



[菜肴调味宝典 下载链接1](#)

著者:李乐清

出版者:山西科学技术出版社

出版时间:2005-1

装帧:平装

isbn:9787537724029

家常菜肴的制作，可以分为烹饪和调味两个基本方面。常言说得好：“开门七件事，柴、米、油、盐、酱、醋、茶”，其中大多数是调料，可见调味与人们的生活息息相关。中国菜肴以色、香、味、形闻名于世，其中突出的是“味”，调味之法功不可没。随着调味的千变万化，品种繁多的家常菜肴以色、香、味、形而流传于广大家庭、餐馆、酒楼，深受人们的喜爱与青睐。在家常菜肴制作中，“味”是处在第一位的，可以说它是“菜肴的灵魂”。家常菜肴因味而存在，因味而有形，因味而流传，因味而升华。因此，作为家庭主妇、烹调爱好者、中青年厨师，知味、用味是不可缺少的基本功，只要掌握了调味的基本规律与方法就可以在菜肴制作中举一反三、游刃有余地烹调出可口的美味佳肴。可以说，“味”赋予家常菜肴以风味，形成了菜肴的特色，它不但是菜肴的载体，更是菜肴的神采。

作者介绍:

目录:

[菜肴调味宝典 下载链接1](#)

标签

生活

品味

PDF

评论

[菜肴调味宝典 下载链接1](#)

书评

[菜肴调味宝典 下载链接1](#)