

提味



[提味 下载链接1](#)

著者:朱振藩

出版者:麥田

出版时间:2003年05月27日

装帧:

isbn:9789867691194

本書以歷史典故和各地提味食材介紹為主軸。作者為每種食材尋求身世之謎的解答，並演譯菜色的作法、口味的差異和變化。豆腐乳、大頭菜能有啥名堂？辣椒、洋蔥又有何妙用？「營養寶庫」該屬誰？「海洋珍寶」何所指？天涼進補該靠啥？中國人喜歡品嚐美食，也擅於烹調美食，從古至今的美食佳肴不可勝數，從食材的運用到醬料的搭配，中國人不斷的推陳出新，幻化出難以計數的奇珍異味。有時不同菜色之間在味覺上的差異，可能只取決於一款食材或醬料的添加與否。因此，在大啖美食之餘，多加瞭解各類食材與醬料，才能嚐出佳肴美饌的真滋味與真感情！

作者介绍:

目录:

[提味 下载链接1](#)

标签

飲食文化

隨筆

散文

modern-chinese-literature

living:taste

epicure

chinese-culture

LIFE

评论

[提味](#) [下载链接1](#)

书评

[提味](#) [下载链接1](#)