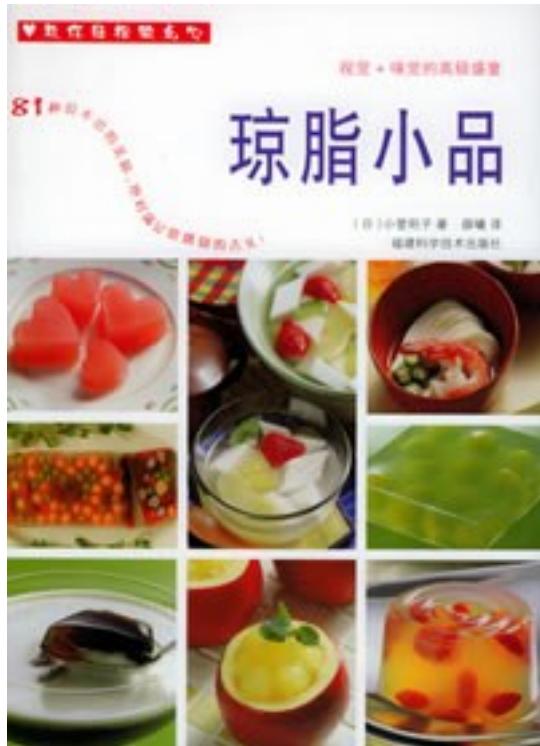


琼脂小品



[琼脂小品 下载链接1](#)

著者:小菅阳子

出版者:福建科学技术出版社

出版时间:2005-05-01

装帧:平装

isbn:9787533525460

用琼脂制成的糕点或料理，在入口的那一瞬间，原料的香味一下子扩散到整个口腔，芳香四溢，这就是琼脂所特有的诱香功能。也就是说，琼脂具有将原料本身香味直接诱发出来的绝佳特性。我们可以想像，假如用琼脂以外的材料制作水羊羹，那么赤豆沙的风味就会被破坏，可是若用琼脂作原料，反而能进一步诱发赤豆沙的美味。

琼脂还比较善于吸收其他食物的味道。例如，将脐橙或柠檬的果肉取出，仅留下果皮作容器然后将琼脂果冻填入其中，只要放置一晚，则果皮的香味就渗入琼脂果冻中，第二天即成风味醇厚的水果冻。

作者介绍:

目录:

[琼脂小品_下载链接1](#)

标签

评论

[琼脂小品_下载链接1](#)

书评

[琼脂小品_下载链接1](#)