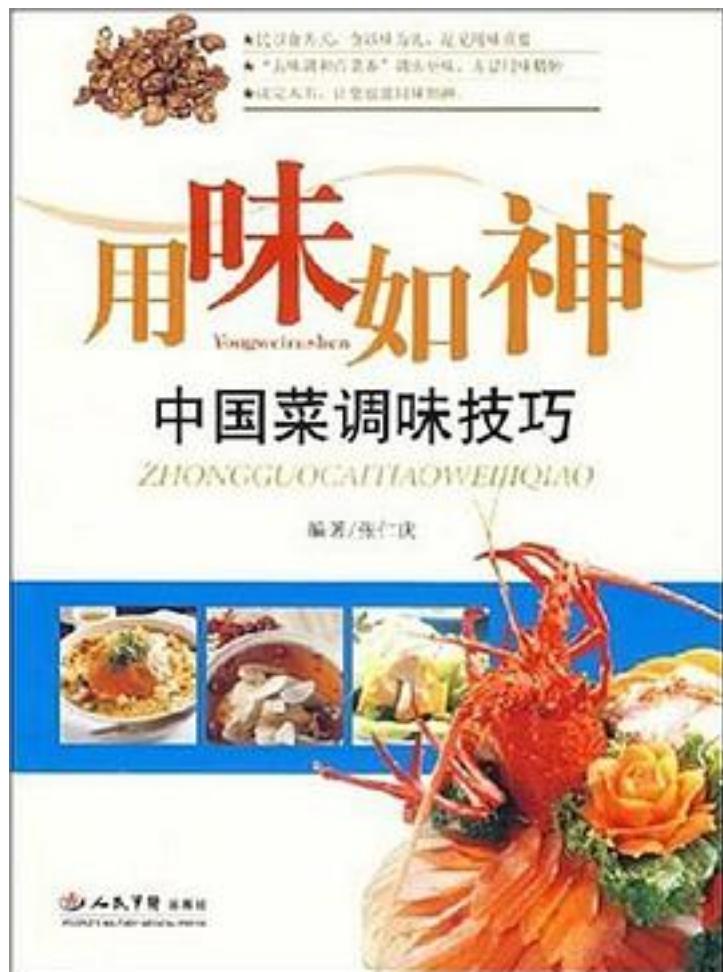


# 用味如神中国菜调味技巧



[用味如神中国菜调味技巧\\_下载链接1](#)

著者:张仁庆

出版者:人民军医出版社

出版时间:2007-7

装帧:

isbn:9787509110195

味，是中国菜的灵魂；百菜百味，是中国菜的特色。日本人吃饭用眼睛，观其颜色，法国人吃饭用鼻子，闻其味道，而中国人吃饭用舌尖品味，是味觉最高享受，这也许正是

中国人会吃，中国堪称美食国度的一个原因所在。

本书详细介绍了中国调味的基本知识，四大味神，经典味型，凉菜调味，营养调味等内容，是一本知识面广，可读性强，选料讲究，易学易做的饮食指导用书，是家庭餐饮的良师益友，是饭店酒楼、厨师学校、宾馆酒店厨师必备的工具书。

作者介绍:

目录:

[用味如神中国菜调味技巧](#) [\\_下载链接1](#)

标签

评论

味觉理论+调味方法

---

内容看不见，怎么这样，太无语

[用味如神中国菜调味技巧](#) [\\_下载链接1](#)

书评

---

[用味如神中国菜调味技巧](#) [\\_下载链接1](#)