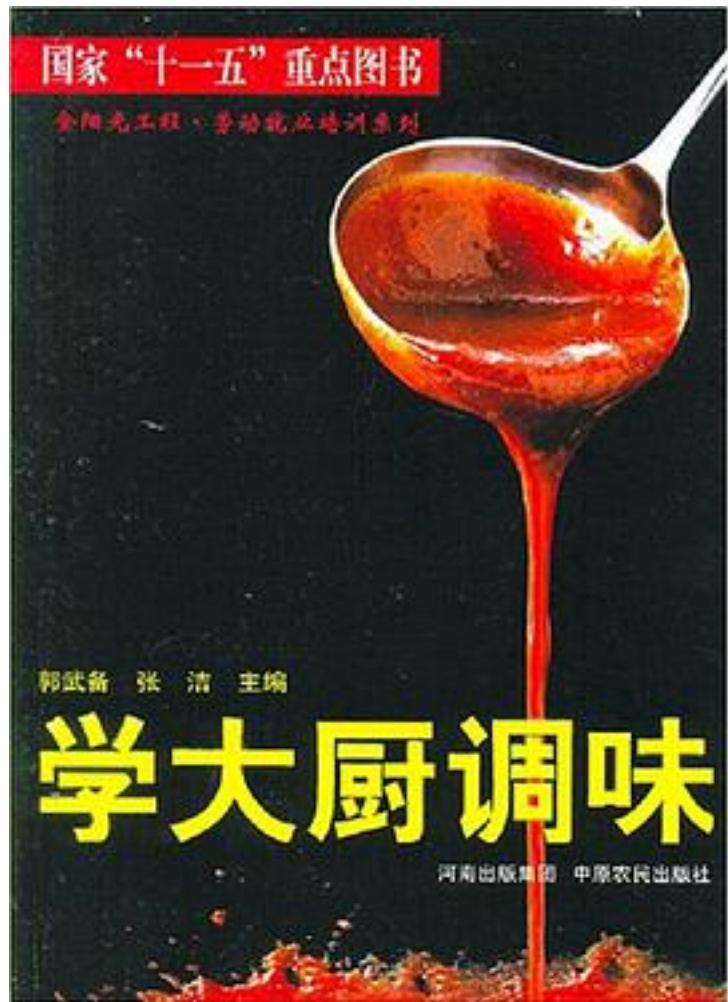


学大厨调味



[学大厨调味 下载链接1](#)

著者:张洁

出版者:中原农民

出版时间:2007-12

装帧:

isbn:9787807391463

柴、米、油、盐、酱、醋、茶，自古以来就被人们合称为“开门七件事”，意思是说，

不论贫贱富贵，从早上开门开始，一天的生活都离不开这七件东西。在这开门七件事中，有五件都是调味料。可见调味料在人们生活中所占的地位。

调味料的食用在我国具有悠久的历史，在世界首创的烹饪专著《吕氏春秋‘本味篇》中就记载了伊尹“调五味为相”的典故，伊尹首先用甘、酸、苦、辛、咸五种味来烹制菜肴。有一次他用一只大雁精心制作了一道美味的“鹄羹”，商汤品尝后异常高兴，便把伊尹叫去问话。伊尹先讲了做菜既不能太咸，也不能太淡，只有选料好、调味得当、火候适当，菜肴的滋味才佳等道理，并用做菜的道理来比喻治理国家，既不能过急，也不能松弛懈怠，只有恰到好处，才能把事情办好。商汤听后大悦，随后便解除伊尹的奴隶身份，委以宰相之职。

作者介绍:

目录:

[学大厨调味](#) [下载链接1](#)

标签

C生活

评论

哈哈哈哈，我就看看。

[学大厨调味](#) [下载链接1](#)

书评

[学大厨调味](#) [下载链接1](#)