

# 家常便饭里的调味秘诀



[家常便饭里的调味秘诀\\_下载链接1](#)

著者:张婧

出版者:化学工业出版社

出版时间:

装帧:

isbn:9787122298829

一道美食，主料固然重要，但调味品也是不可或缺的。盐、糖、酱油、醋、辣椒、花椒、八角、桂皮、陈皮、蚝油、味精、鸡精、番茄酱、姜、葱、蒜等调味品，少了它们，

再好的食材也难免平淡无味。当然，极其重要的是——如何正确使用这些调味料。既要保持烹饪后菜肴的色香味，又要最大程度地确保菜肴的营养不被破坏，从而对人体健康有益，这的确是一门学问。

为此，我们特意编写了《家常便饭里的调味秘诀》。书中详细解读了日常生活中常用调味料的健康密码、科学使用方法，以及由此衍生出的众多美味。阅读了本书，能让即使是厨房新手的你，也可以轻轻松松变身大厨！

作者介绍:

目录:

[家常便饭里的调味秘诀 下载链接1](#)

标签

美食烹饪

SZ

2018

评论

2018.04

角度不大一样的类食谱书，主要讲解各种调味品之间的区别以及适宜人群，而非注重于烹饪步骤。

---

1/5

[家常便饭里的调味秘诀 下载链接1](#)

## 书评

---

[家常便饭里的调味秘诀 下载链接1](#)