

# 特色味汁秘方



[特色味汁秘方 下载链接1](#)

著者:潘胜林

出版者:四川|科技

出版时间:2008-11

装帧:

isbn:9787536466197

《特色味汁秘方》主要主要内容：“民以食为天”饮食文化伴随着文明的诞生而发展。中国饮食文化源远流长，食品配制方法多种多样，面臊只是其中一种。面臊，又称臊子、汤面卤、卤面臊、肉卤等，其称谓和制作方法虽不同，但食用功能却是一样的，都是将加工后的原料经过烹制，作为调味品使用的食品，其制作方法伴随着中国饮食文化成长。有记载的更是不胜枚举，如宋《清异录》中就详细记载了“云英面”的制作方法，元《居家必用事类全集》《易牙遗意》、清《随园食单》《闲情偶寄》等书则收录了更多的美食配方。食品，尤其是面食因为使用了味臊而更加可口，营养更加丰富全面。《特色味汁秘方》为方便读者使用，除将各地深受人们喜爱而过去未公之于众的复合味汁和味馅、味臊配制秘方收录之外，还根据人们口味的变化和社会的新需求，开发了新的复合味汁和味馅、味臊料配制秘方供选择。书中所配精美插图即根据所列味型配方调制的菜肴或面点。

作者介绍:

目录:

(1)一品汁(2)荞麦酱汁(3)核桃酱汁(4)鱼腥草酱汁(5)菜珍味汁(6)南瓜子酱汁(7)小米酱汁(8)姜酱汁(9)烧焯汁(10)蚝香汁(11)保香汁(12)酱爆汁(13)糟浸汁(14)茴香浸汁(15)野椒浸汁(16)凉面汁(17)泡姜汁(18)酸粉汁(19)豆花汁(20)油茶汁(21)涮肉汁(22)咖花汁(23)浸卤汁(24)西湖汁(25)软溜香汁(26)巴香汁(27)小米辣汁(彩图)(28)西烹汁(彩图)(29)醋熘汁(30)鱼酱汁(31)清香汁(32)爆香汁(33)酸酱汁(34)蒜香汁(35)鳄梨酱汁(36)杏子汁(37)韭花酱汁(38)如意汁(39)香椿汁(40)奶蛋汁(41)清凉汁(42)香槟汁(43)蟹酱汁(44)藿椒汁(45)香桃汁(46)胡桃汁(47)柠檬汁(48)西霸汁(49)芒果汁(50)椰香汁(51)鲍香汁(52)桃椒汁(53)QQ汁……  
• • • • • (收起)

[特色味汁秘方 下载链接1](#)

标签

菜谱

烹饪

评论

[特色味汁秘方 下载链接1](#)

## 书评

[特色味汁秘方 下载链接1](#)