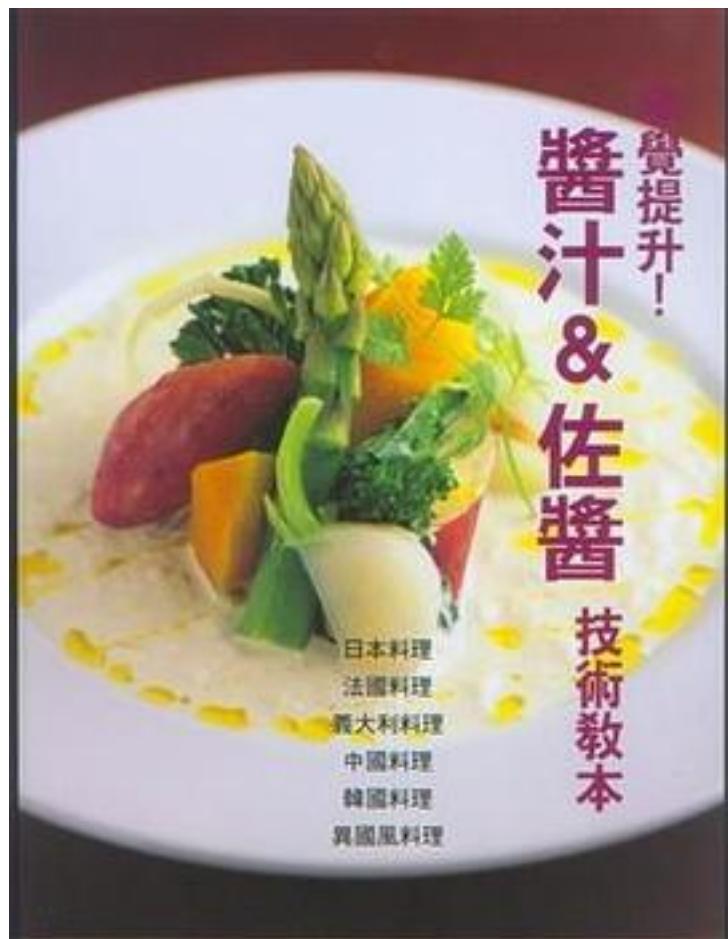


# 味覺提升！醬汁 & 佐醬技術教本



[味覺提升！醬汁 & 佐醬技術教本 下载链接1](#)

著者:永瀨正人

出版者:瑞昇文化事業股份有限公司

出版时间:2008

装帧:平裝

isbn:9789575268145

醬汁和佐醬，堪稱一道成功料理的無名英雄，它扮演著舉足輕重的角色但往往被料理人忽略，醬汁與佐料可使料理本身達到加分效果，你豈可不認真研究呢？

本書將專題介紹輔佐著美味料理的103種醬汁與佐醬。詳實的解說醬汁與料理的做法，讓你馬上就能融會貫通，搭配運用，調配一道道色香味俱全的料理。

## 【本書特點】

1.

本書專訪15家日本人氣名店的主廚，展現主廚們拿手的絕活醬汁與佐醬，給料理提升更佳的美味。

2.

詳細介紹每一味主菜，以及醬汁和佐醬的做法，讓讀者能夠搭配料理出色香味俱全的好菜。

除了介紹醬汁、佐醬的做法外，本書告訴你什麼醬汁適合什麼食材，讓你輕鬆變化出新料理，善用醬汁的輔助，提升更佳的美味。

作者介绍:

目录:

[味覺提升！醬汁 & 佐醬技術教本 下载链接1](#)

标签

美食

food

评论

[味覺提升！醬汁 & 佐醬技術教本 下载链接1](#)

书评

[味覺提升！醬汁 & 佐醬技術教本 下载链接1](#)