

# 醬，讓料理更好吃



[醬，讓料理更好吃\\_下载链接1](#)

著者:邱寶鈞

出版者:雅書堂文化事業有限公司

出版时间:2007

装帧:平裝

isbn:9789867085771

好料一定要配好醬！

29種東、西方醬料與50道料理的超完美組合，

提升你的味覺層次，創造料理的絕妙好滋味！

本書由王延庸、黃金生、邱寶鈞三大高手集結個人烹飪經驗及心得，

精心設計出50道方便做，又超好吃的東、西料理，

教你利用家常素材調配出頂級醬料，烹調出五星級的好料理，  
不僅做起來簡單、快速，而且口味豐富多變，  
絕對讓你吃得飽、吃得巧，  
讓你的味蕾從此戀戀不忘。

作者介绍:

邱寶鈞

素食料理專家。專研素食多年，從原先為自己健康開始吃素，  
到從事素食教學，一路下來，對素食料理的研發製作不遺餘力，  
是素食界的高手，更是佼佼者。

學歷：

國立空中大學社會科學系

國立空中大學生活科學系畢

經歷：

行政院勞委會中餐烹調乙級、丙級考核及格

當選優秀大專青年楷模（94.3）

榮獲第一屆客家美食展全國社團組第三名（94.8）

現任中華素食技能發展協會副理事長

現任國立空中大學推廣教育新竹中心中華料理指導老師

曾任農委會創意米食DIY指導老師

曾任竹南在地人社區大學素食烹調指導老師

曾任霧峰農會、竹南農會、竹南社區媽媽教室素食指導老師

曾任苗栗總工會簡餐點心飲料經營訓練班

曾任苗栗總工會花式點心飲料經營訓練班講師

著作：《e世代中餐素食乙級專業書》

《e世代中餐素食乙級輔導考照》

《e世代中餐素食丙級輔導考照》

《自己動手醃蘿蔔》

《家常養生健康素》(合著)

目录:

[醬，讓料理更好吃\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[醬，讓料理更好吃\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[醬，讓料理更好吃\\_下载链接1](#)