

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、邱寶鉤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。

作者介紹：

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](#)