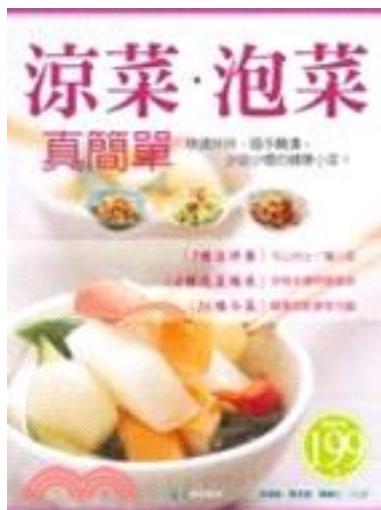


# 涼菜. 泡菜真簡單



[涼菜. 泡菜真簡單\\_下载链接1](#)

著者:林明璋

出版者:庫克書屋

出版时间:2009

装帧:平裝

isbn:9789868471566

1種涼拌醬→可以拌出7種小菜

4種泡菜醃床→孕育多樣時間美味

16種冷菜→隨意搭配宴客冷盤

吃涼菜、泡菜，除了開胃、消暑，還可以調節身體的溫度，讓身體的運行配合著夏季的時令而更加順暢。

仔細想想，你在餐廳麵店吃到的涼拌四季豆跟涼拌西芹，味道是不是很像呢？其實，「拌菜」的口味，有許多是大同小異的，因此「拌菜醬料篇」將最受歡迎的涼拌口味獨立出來，先將涼拌醬做好，再來變化出各式涼拌菜，例如，「原味萬用醬」可同時應用在翡翠蘆筍、涼拌南瓜片、涼拌海帶絲等7種示範小菜上。先讓大家了解各種涼拌醬的特性，之後就能與適合的食材做彈性搭配，創造出更多的開胃美味。

除了簡單拌拌就是美味的拌菜之外，「特選泡菜篇」以圖解示範做出4道基礎醃床的漬法技巧，讓泡菜更加簡單易學。而可以待客的冷盤「冷菜料理篇」，讓你不用揮汗如雨在爐火旁熱炒或油炸，用簡單的汆燙和拌煮醬汁方式，就可輕輕鬆鬆做出好吃的涼爽滋味，收錄了如醉雞腿、雲南大薄片、山東燒雞、燜粉肝等最受喜愛的菜式。

更提供了各種食材的選購與處理，以及製作涼菜、泡菜的訣竅，不用大費周章，就能讓你準確地複製美味，讓你成為涼菜高手。

作者介紹:

目录:

[涼菜. 泡菜真簡單](#) [下载链接1](#)

标签

评论

---

[涼菜. 泡菜真簡單](#) [下载链接1](#)

书评

---

[涼菜. 泡菜真簡單](#) [下载链接1](#)