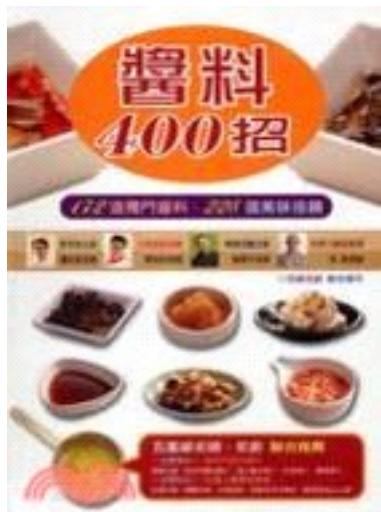


# 醬料400招



[醬料400招 下载链接1](#)

著者:潘宏基

出版者:昇旺出版社

出版时间:2009

装帧:平裝

isbn:9789868496217

五星級名師、名廚聯合票選推薦，一定要學的---最熱門經典醬料排行榜

煙燻沾醬、香草魚露油醋汁、義式蕃茄醬汁、紅燒滷汁、關東煮汁

一定要吃的---台灣人最愛經典菜排行榜

紅燒牛腩、糖醋排骨、月亮蝦餅、香酥起司可樂餅、春捲風味pizza燒

五星級名師名廚的拿手絕活醬料，1本抵20本的豐富內容，花一本書的錢，買4位名師、名廚的經驗與美味，簡直又棒又划算。

◎那味讚賞的神奇醬：鹹的特別；辣的夠嗆；酸的美味；甜的濃郁

◎輕鬆上手的快速醬：淋醬、拌醬、醃醬、蒸醬、作菜醬、燒烤醬、煮汁、醋醬、味噌醬、泡菜醬

◎1+3的醬好菜：醬料加法變變變、用醬料變魔術、做出400款垂涎好菜醬料魔術、變出一桌好菜

◎世界好醬全都收錄：【中式醬料】、【日式醬料】、【滷汁醬料】、【南洋醬料】、【西式醬料】

◎人氣醬的美味關係：居家常備 經典醬料；酸辣鹹香 濃郁醬料；必學不敗  
進階版醬料理

作者介绍：

楊健平

現職：「華泰學進修暨推廣教育部西餐烹飪講師」、「馬階醫護專科學校西餐技術講師」

榮獲：2004北京首屆國際健康美食大賽特級金牌獎

2005FHC第七屆上海烹飪藝術比賽現場烹調組銅牌獎

陳祐松Max Chen

現任：「元氣餐飲工作室 餐飲規劃顧問師」、「JCC國際青年廚師聯誼會 總召集人」

榮獲獎項：2005世界廚師協會泰國美食國際烹飪大賽 中餐組最高分團體總冠軍

潘宏基

現任：星帝嶺餐廳總主廚

經歷：海峽兩岸技術研討交流會，台灣菜廚藝精英獎

吳缺

現任：上海科麥食品有限公司 顧問

著作：烘焙行銷大贏家、烘焙行銷大趨勢、烘焙行銷大樂透、波蘿狂想曲

目录：

[醬料400招 下載链接1](#)

标签

## 评论

[酱料400招 下载链接1](#)

## 书评

[酱料400招 下载链接1](#)