

油与醋鉴赏手册



[油与醋鉴赏手册_下载链接1](#)

著者:Kathryn Hawkins

出版者:上海科学技术出版社

出版时间:2011-1

装帧:精装

isbn:9787547803134

《油与醋鉴赏手册》内容简介：在任何厨师碗柜中，都摆放着两种至关重要的调味品——油和醋。在现代厨房中，这两种液体已不仅是油炸和腌渍的辅料，而有着无穷的功用。

此书是为油和醋的爱好者撰写的研发指导书。书中概述了用手榨油的各种果实、种子、坚果的种植、收获和加工过程。

作者介绍:

目录:

[油与醋鉴赏手册_下载链接1](#)

标签

美食

生活

食品

醋

图鉴

设计

艺术

油

评论

这套丛书很不错。越发觉得世界是个超级卖场，顾客都是案上肉——除非成为专家：食品专家（酒专家，烟专家，面包专家，甜品专家，寿司专家，油醋专家，活不活了？？），电子产品专家，奢侈品专家，室内设计师...要活得有品位有质量容易吗？生活对人要求真高，还是我对自己要求高？

系列的其余几本还好，这本真是不看不知道，一看吓一跳，极涨姿势

知道了好多以前没听说过的油。后面的食谱挺好玩。

工具书 真希望可以品尝到所有这些

长知识了！

[油与醋鉴赏手册_下载链接1](#)

书评

[油与醋鉴赏手册_下载链接1](#)