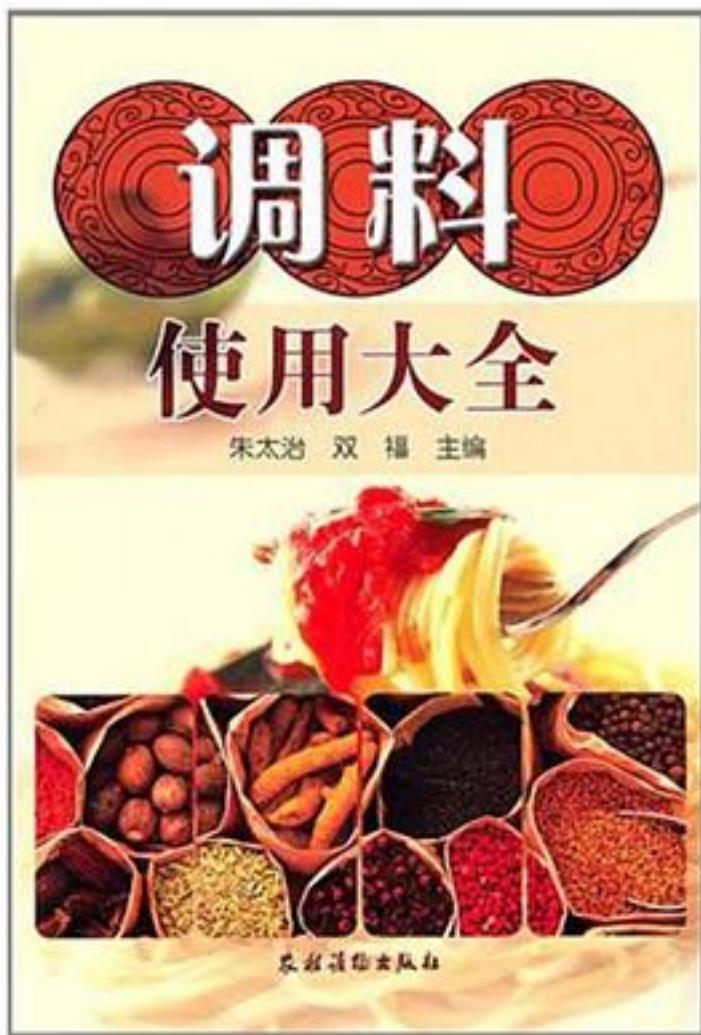


调料使用大全



[调料使用大全 下载链接1](#)

著者:朱太治//双福

出版者:农村读物

出版时间:2011-1

装帧:

isbn:9787504853585

《调料使用大全》由朱太治、双福主编，包括调料基础、经典的滋味、世界的滋味、教你成为调味大师四部分，介绍了调味品的种类和营养，香辣味调料，麻辣味调料，酸辣味调料，甜咸味调料，鲜咸味调料，酸甜味调料，酱香味调料，鱼香味调料，甜辣味调料，药理味调料等内容。

作者介绍：

目录: 第一章 调料基础 调味知多少——调味品的种类和营养
酸甜苦辣鲜香——话说调料的基本味 家常必备调料面面观 第二章 经典的滋味 香辣味
麻辣味 酸辣味 甜咸味 鲜咸味 酸甜味 酱香味 鱼香味 甜辣味 药理味 第三章
世界的滋味 第四章 教你成为调味大师 美食制作索引
· · · · · (收起)

[调料使用大全](#) [下载链接1](#)

标签

调料使用大全

调料

调料

香料

厨师

美食，经典

厨房

厨艺

评论

其实挺好玩儿的XD

[调料使用大全 下载链接1](#)

书评

[调料使用大全 下载链接1](#)