

学酱料6000例



[学酱料6000例 下载链接1](#)

著者:蓝武强 编

出版者:湖南美术

出版时间:2011-5

装帧:

isbn:9787535644190

《学酱料6000例》内容简介：名医名厨携手合作，精选最营养美味酱料！

蓝武强主编的《学酱料6000例》介绍了中式酱料、日韩酱料、南洋酱料、西式酱料四

大类酱料，以及烹饪TIPS、应用、口感、保存、热量、制作时间、制作成本、示范菜例等。

作者介绍:

蓝武强，高级西式烹调师，高级营养配餐师，中国烹饪协会会员，香格里拉酒店西餐主厨。

毕业于香格里拉酒店管理学院，深究餐饮行业11年，西式料理和南洋菜料理是VICTORI AN的主打，主要从事酒店西餐管理和负责贵宾接待。曾给马来西亚、新加坡、日本等多位国家领导及多位知名艺人做过料理，并得到了很高的评价。对各国料理有了很深入的了解，尤其是对酱料方面做了全面的研究。另外对健康饮食有全面的认识，在营养配餐方面有丰富的经验。在维克德美食培训中心授课，受到了很多美食爱好者的好评。

目录: 酱料带出的美食魅力
酱料常见的制作原食材Part 1 各国经典酱料 中式酱料
日韩酱料 南洋酱料 西式酱料Part 2 烹饪酱料精选 拌酱 淋酱 腌酱 蘸酱 烧烤酱 火锅酱
高汤酱 醋酱 煮汁酱 做菜酱 抹酱 沙拉酱 甜品酱 面酱
· · · · · (收起)

[学酱料6000例](#) [下载链接1](#)

标签

酱料

美食

喜欢

饮食

jl

6000

123

评论

[学酱料6000例 下载链接1](#)

书评

[烧烤酱] 【洋葱鸡骨酱】 热量：177.8千卡 原材料：洋葱10克，鸡骨100克
调味料：酱油20克，麦芽糖15克，清酒8克，味啉5克
做法：1.将鸡骨烤至金黄色备用。2.锅置于火上，倒入清酒，待酒精烧掉后将其余食材全部加入，小火煮约3.5小时，呈浓稠状即可。烹饪TIPS：酒沿锅边倒入...

[学酱料6000例 下载链接1](#)