自制卤味



作者: 牛国平, 周伟编著

出版社:长沙:湖南科学技术出版社

出版日期: 2014.07

总页数: 151

介绍:时至今日,大街小巷,卤味飘香已经是一种常态。本着远离添加剂,自制卤味,吃得放心的原则,自制酱料应运而生,本书共由三部分组成。第一部分讲关于卤味不得不说的秘密,主要从四个方面探究:从起源认识卤味、卤料的特性、南北风味不同以及调配卤水的十大锦囊;第二部分是卤菜味碟,介绍了30种既有创新又有传统的卤味蘸碟;第三部分介绍了266道齿颊留香的卤味,包括菌蔬及蛋类、豆及豆制品类、畜肉及下水类、禽肉及内脏类和水产品类。内容丰富,技法正宗,科学实用,易懂易学,非常适合广大家庭及烹饪爱好者。

说明: 登录教客网(https://www.jiaokey.com/book/detail/13611730.html) 查找全本阅读方式

自制卤味 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/13611730.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/13611730.html

书名: 自制卤味