自己酿 DIY酿酱油、米酒、醋、味噌、豆腐乳等20种家用调味料



作者:徐茂挥,古丽丽著 出版社:北京:华夏出版社

出版日期: 2015.10

总页数: 270

介绍:本书介绍了20种最基本的调味料的酿制方法,这些平常使用的酱料,材料与做法其实都很简单,作者回归最传统的酿造方法,不偷工、不加料,教你用自己的双手,加上时间的酝酿,制作各种家用常备调味料,为自己和嘉人的健康把关。每种调味的制作过程都有详细的步骤图解,让每个人跟着制作都会成功。书中还教你如何辨别各种调味料的真假,并介绍了各种调味料成功的关键与保存放法,更透露出一种酱料变出数十种口味的美味秘诀。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/13820207.html) 查找全本阅读方式

自己酿 DIY酿酱油、米酒、醋、味噌、豆腐乳等20种家用调味料 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/13820207.html

教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/13820207.html

书名: 自己酿 DIY酿酱油、米酒、醋、味噌、豆腐乳等20种家用调味料