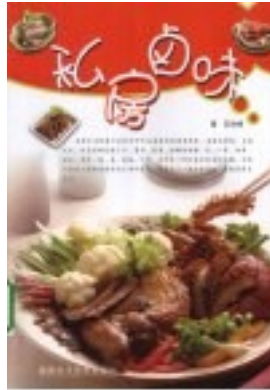


私房卤味



作者：石沛嵘著

出版社：福州：福建科学技术出版社

出版日期：2009.04

总页数：80

介绍：卤制方法按卤法的配方可分为南卤和北卤两大类，南卤又分有红、白卤之分，红卤用愁闷包括水、酱油、米酒、冰糖或白糖。白卤卤法一般不含酱油、卤制品颜色较淡。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12201850.html>）查找全本阅读方式

私房卤味 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12201850.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12201850.html>

书名：私房卤味