

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