

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，为自己和家人的健康把关。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