

自己腌 DIY腌萝卜干、梅干菜、酸白菜、笋干、咸猪肉等34种家用做菜配料



作者：徐茂挥，古丽丽著

出版社：北京：华夏出版社

出版日期：2017.01

总页数：271

介绍：本书教你以天然方法腌渍做菜配料，减糖、减盐，多了酵素，吃了更健康。本书“腌渍的基本技巧”让初学者心中有一个基础腌渍原则，只要愿意动手做，一学就会。有基础的读者一看就能与既有的技巧融会贯通，以此类推腌渍出所有做菜配料，不用再依赖其他食谱。

说明：登录教客网 (<https://www.jiaokey.com/book/detail/14161401.html>) 查找全本阅读方式

自己腌 DIY腌萝卜干、梅干菜、酸白菜、笋干、咸猪肉等34种家用做菜配料 评论地址：
<https://www.jiaokey.com/book/detail/14161401.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/14161401.html>

书名：自己腌 DIY腌萝卜干、梅干菜、酸白菜、笋干、咸猪肉等34种家用做菜配料