

《五味调和》

书籍信息

版次：5

页数：

字数：

印刷时间：2013年06月01日

开本：12k

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787553500911

内容简介

许多粮食、水果都是酿醋的原料。以原料分就有米醋、曲醋、糖醋、糟醋、果醋等许多种，如按酿造工艺分，又有玫瑰醋、白醋、红曲醋、连酿醋等。

一般地说，北方多以高粱、小米、豌豆等为酿醋原料，而南方多以米或麸皮为原料，所以北方多称为『陈醋』、『老陈醋』，而南方多称为『米醋』。

目录

古代的调味器——盃

酒为五味之一

酒曲和酒糟

糟油与卤汁

酢与醋

忽然一日天兵至，打破黄婆醋钵儿

苦卤和食盐

凝者为脂，释者为膏

豆和豆油

肉酱谓之醢

三伏晒酱

豆豉的历史

酱油和sauce

奶酪与乳腐

[显示全部信息](#)

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

[更多资源请访问www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)