

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2008/01/11 13:03

千岛酱:是用沙拉油、鸡蛋、腌黄瓜、番茄酱和柠檬汁精制而成。它适合制作各种蔬菜、火腿及海鲜沙拉,尤其以拌制蔬菜沙拉为最佳,因为千岛酱口感酸酸甜甜的,吃起来特别清爽开胃。

和风酱:是用醋、白砂糖、味霖、清酒和蒜末等调制而成。它比千岛酱稀释一些,颜色较深,口味清淡,和风酱除了适用于各种蔬菜沙拉外, 用来做日式凉面,其风味也是一级棒的!

蛋黄酱:是由食用植物油脂、食醋、果汁、蛋黄、蛋白、食盐、糖和香草料等原料组成,它所含的热量在所有沙拉酱中是最高的。蛋黄酱可以用来调制酱汁、做沙拉酱,可以做为三明治、汉堡包或面包的涂抹,还可以用来制作馅料、甜品和蘸料。