第一图书网, tushu007.com

<<烹饪调味配方大全（下册）>>

图书基本信息

书名：<<烹饪调味配方大全（下册）>>

13位ISBN编号：9787122048578

10位ISBN编号：7122048578

出版时间：2009-10

出版时间：化学工业出版社

作者：雷东

页数：1369

字数：800000

版权说明：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：http://www.tushu007.com

内容概要

本书为《烹饪调味配方大全》的下册，将不同味型的调料配方以“主味调料”和“辅味调料”的形式进行复合，形成“单一复合味型”、“双复合味型”以及“多复合味型”的上千种可以灵活变化的调味品。
根据调味品味道的清淡浓烈程度，划分其类别。
本册包括味道浓厚、多滋的双复合味调味品，分为“异香金属篇”、“豉酱腐乳篇”、“酱鲜咖喱篇”、“多香复合篇”、“百味中国篇”5篇。
　味道较为清淡、鲜醇，及浅辛辣、重辛辣的调味品，在上册分“本味花香篇”、“叶香植脂篇”、“乳脂糟酒篇”、“葱姜蒜香篇”、“芥辣胡椒篇”5篇讲述。

作者简介

雷东（曾用名闫东），出生于北京。
中国烹饪协会会员，北京烹饪协会会员，北京西餐业协会外国风味餐饮专业委员会委员。
国际烹饪联合会理事，中国药膳研究会理事。
国际烹饪名师，中国烹饪大师，北京烹饪大师。
为北京天伦王朝饭店高级烹调师，国家高级营养配餐师，国家高级烹饪技师，商务部全国饭店业国家级评委。
曾先后在《中国烹饪》、《中国食品》、《餐饮世界》、《四川烹饪》、《快乐厨房》等国内多家知名烹饪专业杂志上发表论文数十篇。
在《中国经济日报》、《中国食品》、《快乐厨房》等报刊上登载有名人专访。
出版有烹饪专业著作《烹饪调味秘述》。

书籍目录

第六部分（异香金属篇）　十四、麻香类　十五、孜然类　十六、金属类 第七部分（豉酱腐乳篇）　十七、豉香类　十八、酱香类　十九、腐乳类 第八部分（酱鲜咖喱篇）　二十、酱酯类　二十一、海鲜类　二十二、腊鲜类　二十三、酱腌类　二十四、咖喱类 第九部分（多香复合篇）　二十五、沙茶类　二十六、怪味类　二十七、五香类　二十八、烟香类　二十九、鱼香类 第十部分（百味中国篇）　三十、麻辣类　三十一、甜辣类　三十二、酸辣类　三十三、酸甜类　三十四、甜酸类　三十五、咸酸类　三十六、咸甜类　三十七、葱椒类　三十八、葱姜类　三十九、药理类　四十、模糊类

章节摘录

花椒水咖喱汁　主味调料　花椒水15克。
（也可选择麻香味型之其他适合的主味调料适量。
）　辅味调料　咖喱油25克，味精5克，鸡粉3克，精盐2克，中式广东上汤25克，柠檬汁5克。
制作　将主味调料入碗，下入辅味调料调匀即成。
特点　麻香清爽，咖喱香浓，成鲜微辣，略带回酸。
注：主要用于冷菜的调制。
如：花椒水咖喱拌鹅肠等。
麻香沙茶味型 此味型中的每种复合汁料如果再加入其他单一复合味型的主味调料适量，即可调制出麻香类多复合型汁料。
此节的调味形式是以一种单一复合味型的主味调料与另一单一复合味型的单复合型调味汁料相复合为主。
花椒粉潮式沙茶酱　主味调料　花椒粉20克。
（也可选择麻香味型之其他适合的主味调料适量。
）　辅味调料　虾酱50克，海米蓉100克，红辣椒粉50克，豆瓣酱（广东产）50克，洋葱末50克，鲜蒜蓉25克，南姜20克，绍酒30克，香菜籽10克，芥菜籽15克，香叶5克，五香粉5克，丁香粉3克，香茅20克，酱油15克，味精10克，精盐5克，白糖40克，清油500克。
制作　将香菜籽和芥菜籽磨碎，香叶和香茅炒香磨细。
将锅炙好，下入清油烧至五成热，下入洋葱末、蒜蓉、南姜一起煸香，下人海米蓉炒酥至吐油，下入虾酱、豆瓣酱、红辣椒粉、香菜籽碎、芥菜籽碎、香叶、香茅、丁香粉、五香粉及主味调料炒香，并用手勺在锅内不停地搅动，防止沉底，待香味透出，关火，烹入绍酒，下入其他辅味调料搅匀出锅即成。
特点　麻香浓郁，沙茶香浓，鲜咸微辣，略带回甜。
注：可用于冷、热菜的调制。
在调制中，还可加入咖喱酱10克，椰酱25克，花生酱75克，芝麻酱75克，花生仁碎100克。
如：花椒粉潮式沙茶拌手撕鸭脖子、花椒粉潮式沙茶焖腔骨等。
花椒油闽式沙茶酱　主味调料　花椒油20克。
（也可选择麻香味型之其他适合的主味调料适量。
）　辅味调料　比目鱼干50克，开洋（海米）蓉50克，葱蓉25克，蒜蓉25克，辣椒粉25克，芫荽籽粉5克，香茅末5克，精盐5克，味精10克，绍酒25克，白糖10克，芝麻酱50克，花生仁末150克，通用主味素3克（增加回味），花生油175克，清油适量。
制作　将比目鱼干去骨、皮，人七成热清油中炸酥捞出搅成末，将芝麻酱用花生油50克调稀。锅炙好，下入花生油烧至四成热，下入比目鱼末、开洋蓉煸至酥软，下入辣椒粉、芫荽籽粉、香茅末、蒜蓉、葱蓉煸香，下入芝麻酱、花生仁末及主味调料炒匀，关火，烹入绍酒，下入其他辅味调料调匀出锅，盛人调料罐即成。
特点　麻香浓郁，沙茶香浓，鲜咸微辣，回味悠长。
注：可用于冷、热菜的调制。
在调制中，还可加入五香粉5克。
如：花椒油闽式沙茶拌香干、花椒油闽式沙茶烧排骨等。

编辑推荐

清淡、鲜醇、浓厚、多滋、千种双复合味调味艺术，满足你的感官和味蕾,厨师必备调味宝典。

版权说明

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:http://www.tushu007.com