

<<酱料300招>>

图书基本信息

书名：<<酱料300招>>

13位ISBN编号：9787122089502

10位ISBN编号：7122089509

出版时间：2010-9

出版单位：化学工业

作者：潘宏基

页数：148

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>

<<酱料300招>>

内容概要

一定要学的最热门经典酱料：意式西红柿酱汁、鱼香酱、烟熏蘸酱、红烧卤汁、关东煮汁…… 一定要做的最爱经典菜：鱼香肉丝、红烧牛腩、三杯鸡、关东煮、炸酱面、意大利海鲜西红柿面…… 本书介绍了各式各样酱料的配方及其在菜肴制作中的应用。

<<酱料300招>>

书籍目录

第一篇 咸、辣、酸、甜酱 咸 酱 Number ONE 饺子蘸酱 5 韭菜牛肉饺 5 咸 酱 Number TWO 蚬仔腌酱 6 咸蚬仔 6 咸 酱 Number THREE 烟熏蘸酱 7 烟熏鸡腿 7 咸 酱 Number FOUR 蚝油辣酱蘸汁 8 黄瓜虾片 8 咸 酱 Number FIVE 蒜泥蘸酱 9 蒜泥白肉 9 咸 酱 Number SIX 芝麻拌酱 10 芝麻酱拌芹菜 10 咸 酱 Number SEVEN 黑芝麻奶油酱 11 鲜虾玉子豆腐 11 咸 酱 Number EIGHT 京?酱 12 京酱肉丝 12 咸 酱 Number NINE 炸?酱 13 炸酱面 13 辣 辣 酱 Number ONE 辣豆瓣酱 14 豆瓣鱼 14 辣 酱 Number TWO 臭豆腐酱 15 臭豆腐 15 辣 酱 Number THREE 鱼-鄞 16 鱼-消祥 16 辣 酱 Number FOUR 香茅辣味汁 17 芝麻鱼饼 17 辣 酱 Number FIVE 洋葱虾米拌酱 18 凉拌冬粉 18 辣 酱 Number SIX 蔬菜辣酱 19 柴鱼丝炸豆腐 19 辣 酱 Number SEVEN 果-辅 阶? 20 柳橙海鲜色拉 20 辣 酱 Number EIGHT 南洋风BBQ辣酱 21 猪肉串烧 21 酸 酸 酱 Number ONE 荔枝糖醋酱 22 荔枝牛肉丸 22 酸 酱 Number TWO 酱油糖醋酱 23 乌醋咕咾肉 23 酸 酱 Number THREE 宫保酱 24 宫保鸡丁 24 酸 酱 Number FOUR 鳝鱼酱 25 爆鳝丝 25 酸 酱 Number FIVE 裙带菜醋 26 余烫章鱼拌裙带菜醋 26 酸 酱 Number SIX 南蛮醋 27 南蛮醋鱼 27 酸 酱 Number SEVEN 柠檬香茅果香油醋 28 酥炸小鱼色拉 28 酸 酱 Number EIGHT 柠檬酸辣汁 29 酸辣南洋风带壳生蚝 29 酸 酱 Number NINE 法式番茄莎莎 30 起司锦蔬沙拉 30 酸 酱 Number TEN 意大利油醋汁 31 主厨色拉 31 甜甜 酱 Number ONE 橘子果酱 32 甜 酱 Number TWO 奶酪水果 32 甜 酱 Number THREE 奶酪核桃 33 甜 酱 Number FOUR 奶酪熏衣草 33 甜 酱 Number FIVE 风情乳酪馅 34 甜 酱 Number SIX 卡士达杂粮酱 34 甜 酱 Number SEVEN 花生奶油酱 35 甜 酱 Number EIGHT 白巧红茶酱 35 第二篇 蘸、拌、色拉、抹酱 蘸蘸 酱 Number ONE 香蒜辣椒鱼露酱 40 泰北青木瓜色拉 40 蘸 酱 Number TWO 蔬果柳橙鱼露汁 41 芦笋生鲷卷 41 蘸 酱 Number THREE 香草鱼露油醋 42 南洋风野菜沙拉 42 蘸 酱 Number FOUR 鱼露蚝油汁 43 越南风味带骨猪排 43 蘸 酱 Number FIVE 蒜泥酱 44 蒜泥淋-X段 44 蘸 酱 Number SIX 椒盐蘸酱 45 椒盐虾 45 蘸 酱 Number SEVEN 姜醋蘸汁 46 白片花蟹 46 蘸 酱 Number EIGHT 羊肉炉蘸酱 47 羊肉炉 47 蘸 酱 Number NINE 五味蘸酱 48 五味猪排 48 蘸 酱 Number TEN 味噌菠萝蘸酱 49 味噌软时 49 拌 拌 酱 Number ONE 芝麻白拌酱 50 芝麻白拌酱拌茄子 50 拌 酱 Number TWO 芝麻味噌酱 51 牡蛎味噌烧 51 拌 酱 Number THREE 蚝油淋酱 52 蚝油芥兰 52 拌 酱 Number FOUR 油饭拌酱 53 荷叶油饭 53 拌 酱 Number FIVE 芝麻酱 54 凉拌鸡丝 54 拌 酱 Number SIX 红梅酸甜酱 55 薯丝春卷 55 拌 酱 Number SEVEN 青葱芝麻酸甜酱 56 酥炸杏鲍菇 56 拌 酱 Number EIGHT 南洋风酸甜莎莎 57 泰式冷茄盘 57 拌 酱 Number NINE 芒果酸甜酱 58 泰北烤牛肉 58 拌 酱 Number TEN 嫩姜酸甜酱 59 豆皮猪肉卷 59 沙拉 色拉酱 Number ONE 香菜鱼露美奶滋 60 柠檬炸鱼条 60 色拉酱 Number TWO 千岛酱 61 明虾芋色拉佐千岛酱 61 色拉酱 Number THREE 蓝莓酸奶 62 华尔道夫苹果色拉 62 色拉酱 Number FOUR 蔓越莓酱汁 63 天使细冷面色拉 63 色拉酱 Number FIVE 鞑靼酱汁 64 咖啡鲑鱼酥色拉 64 色拉酱 Number SIX 法国酱汁 65 法式甜豆腊肠色拉 65 色拉酱 Number SEVEN 鸡尾酒会酱汁 66 虾球苹果色拉 66 色拉酱 Number EIGHT 奶油白酒酱汁 67 法式鲈鱼衬奶油白酒酱汁 67 抹 抹 酱 Number ONE 甜辣酱 68 抹 酱 Number TWO 黑胡椒酱 68 抹 酱 Number THREE 奶油甜椒 69 抹 酱 Number FOUR 西洋芥末奶油酱 69 抹 酱 Number FIVE 蛋黄奶酪酱 70 抹 酱 Number SIX 葱香奶油酱 70 抹 酱 Number SEVEN 柠檬奶油酸奶酱 71 抹 酱 Number EIGHT 酸奶色拉酱 71 抹 酱 Number NINE 什锦果酱 72 第三篇 1道酱变化3道菜 1 + 3 Number ONE 鱼露酱汁 74 清蒸鱼卷 74 葱油鹅肠 75 鱼露蒸子排 75 1 + 3 Number TWO 红烧酱 76 红烧海参 76 豆腐鲜蚶 77 红烧豆腐 77 1 + 3 Number THREE 番茄糖醋酱 78 糖醋排骨 78 糖醋蜜鸡脯 79 茄汁淋鱼 79 1 + 3 Number FOUR 照烧汁 80 春卷风味Pizza烧 80 烤鸡肉串 81 牛舌香葱串 81 1 + 3 Number FIVE 柴鱼酒味煮汁——海鲜 82 浸渍柳叶鱼 82 淡菜酒味煮 83 鲷鱼卷纤蒸煮 83 1 + 3 Number SIX 柴鱼豚肉煮汁——肉类 84 青蒜牛舌冻 84 和风炖煮猪五花 85 野菜鸡肉卷 85 1 + 3 Number SEVEN 意式番茄酱汁 86 米兰茄汁鲑鱼 86 意大利海鲜番-X面 87 精酿茄汁炖牛尾 87 1 + 3 Number EIGHT 黑胡椒酱汁 88 杏仁角鸡肉卷 88 无骨牛小排串烧 89 岩烧胡椒鳗 89 1 + 3 Number NINE 香草白酒油醋汁 90 亚历山大野菇色拉 90 蜜桃熏鸭胸色拉 91 烟熏鸡肉凉面色拉 91 第四篇 中、日、南洋、西餐 中 式 中 式 Number ONE 树子蒸酱 96 焖苦瓜 96 中 式 Number TWO 豉椒酱 97 豉椒虾 97 中 式 Number THREE 三杯酱 98 三杯鸡腿 98 中 式 Number FOUR 海瓜子酱 99 炒海瓜子 99 中 式 Number FIVE 咸猪肉腌酱 100 咸猪肉 100 中 式 Number SIX 蒜味豆瓣

<<酱料300招>>

酱 101 青蒜拌耳丝 101 中式 Number SEVEN 豆豉蒸酱 102 豆豉蒸鲳鱼 102 中式 Number EIGHT 肉腐
 酱 103 肉酱豆腐 103 中式 Number NINE 红烧卤汁 104 红烧牛腩 104 中式 Number TEN 五香葱油卤
 汁 105 五香葱油鸡 105 日式 日式 Number ONE 萝卜泥醋 106 鸡肉唐扬拌萝卜泥 106 日式 Number
 TWO 菊花油醋 107 菊花油醋拌甜虾 107 日式 Number THREE 蛋黄醋 108 蛋黄醋拌嫩菜心 108 日式
 Number FOUR 紫苏梅子醋 109 梅渍蜇皮山药 109 日式 Number FIVE 味噌鱼腌酱 110 葱香味噌鱼 110
 日式 Number SIX 菠菜味噌酱 111 马铃薯奶油味噌烧 111 日式 Number SEVEN 辛辣味噌 112 辛味田
 乐豆腐 112 日式 Number EIGHT 蛋黄醋味噌 113 扇贝黄瓜醋 113 日式 Number NINE 柴鱼蔬菜煮汁
 114 田园野菜煮 114 南洋 南洋 Number ONE 塔香番茄鱼露酱 115 萝勒炒鸡肉 115 南洋 Number TWO
 柠檬香茅蒜味酱 116 马来式烤猪肉色拉 116 南洋 Number THREE 南瓜椰奶汁 117 蟹肉南瓜椰奶浓汤
 117 南洋 Number FOUR 椰奶酸奶酱 118 南洋式水果色拉 118 南洋 Number FIVE 芒果椰浆 119 芒果
 椰浆布丁 119 南洋 Number SIX 小黄瓜椰奶酱 120 面拖香蕉 120 南洋 Number SEVEN 番茄椰奶汁 121
 南洋风素拌 121 南洋 Number EIGHT 香辣红咖喱 122 红咖喱牛肉煲 122 南洋 Number NINE 甜萝勒
 绿咖喱 123 绿咖喱炒鸡肉 123 南洋 Number TEN 姜味黄咖喱 124 泰北风味咖喱面 124 西式 西式
 Number ONE 牛肉原汁 125 西式 Number TWO 红酒酱汁 125 西式 Number THREE 蘑菇酱汁 126 火
 焰小牛排熏火腿 126 西式 Number FOUR 茼萝海鲜酱汁 127 水波芦笋海鲈鱼佐海鲜酱 127 西式
 Number FIVE 柠檬奶油酱汁 128 桂冠干贝明虾佐柠檬奶油酱 128 西式 Number SIX 香蒜奶油酱 129 火
 奴鲁鲁潜艇堡 129 第五篇 家庭必备酱 居家必备 居家必备 Number ONE 台式肉燥 132 担仔面 132 居家必
 备 Number TWO 红糟腌酱 133 红糟肉 133 居家必备 Number THREE 蘸酱 134 居家必备 Number FOUR 金
 橘酱 134 居家必备 Number FIVE 橙汁酱 135 橙汁排骨 135 居家必备 Number SIX 泡菜腌酱 136 中式泡菜
 136 居家必备 Number SEVEN 蒜味酱 137 居家必备 Number EIGHT 椒麻酱 137 居家必备 Number NINE
 酸辣腌酱 138 酸辣黄瓜 138 居家必备 Number TEN 腐乳蘸酱 139 腐乳炸鸡翅 139 居家必备 Number
 ELEVEN 羊肉卤汁 140 卤羊肉 140 酸甜辣咸 Number ONE 甘梅味淋汁 141 水煮芋头 141 酸甜辣咸
 Number TWO 番茄味酱 142 有机蔬菜色拉盘 142 酸甜辣咸 Number THREE 香辣柑橘酱 143 酥炸秋刀鱼
 143 酸甜辣咸 Number FOUR 鱼贝煮卤汁 144 茶烧章鱼 144 酸甜辣咸 Number FIVE 鱼贝煮卤汁 145 茶烧
 章鱼 145 酸甜辣咸 Number SIX 关东煮汁 146 关东煮小火锅 146 酸甜辣咸 Number SEVEN 柴鱼鳖甲芡汁
 147 南瓜煮物淋鸡绞肉芡 147 酸甜辣咸 Number EIGHT 关东煮汁 148 关东煮小火锅 148

<<酱料300招>>

章节摘录

插图：

<<酱料300招>>

编辑推荐

《酱料300招》编辑推荐：咸、辣、酸、甜酱。

咸酱香浓、辣酱醇厚、酸酱馨香、甜酱绵密。

蘸、拌、沙拉、抹酱。

蘸酱好帮手、拌酱用途广。

沙拉酱甜美、抹酱轻松做 br 1道酱变化3道菜 br 酱料加法变变变，用酱料变魔术。

做出1酱3菜的好滋味 br 中、日、南洋、西酱 br 中式料理、西式料理、南洋料理、西式料理的

名酱 br 家庭必备酱 br 居家必备、酸甜辣咸。

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>