第一图书网, tushu007.com

<<家庭烹饪调味料>>

图书基本信息

书名：<<家庭烹饪调味料>>

13位ISBN编号：9787122094322

10位ISBN编号：7122094324

出版时间：2011-1

出版时间：化学工业出版社

作者：汤卫东

页数：127

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书在简单介绍家庭常用调味品基础知识的基础上，分凉菜、热菜、面食、港式及西式、其他等家庭常用调味方法。
凉菜与热菜分咸鲜味、香辣味、酸甜味、酸辣味、麻味、酱香味等调味，面食分饺包馅心类、面条类、其他馅心类调味，港式及西式分类介绍时下流行调味汁，其他类分火锅、味碟、酱卤制品、灌肠调味。
每种味型均详细介绍调味原料、制作方法、风味特点、适用范围、注意事项、调味举例等内容。
本书可供家庭烹饪爱好者、调味料生产企业技术人员使用。

<<家庭烹饪调味料>>

书籍目录

第一章　常用调味品 第一节　咸味调味品 第二节　甜味调味品 第三节　酸味调味品 第四节　鲜味调味品 第五节　酒类调味品 第六节　辣味调味品 第七节　香辛调料 第二章　凉菜调味料 第一节　咸鲜味型 第二节　香辣味型 第三节　酸甜味 第四节　酸辣味 第五节　麻味 第六节　酱香味 第七节　其他特色调味汁 第八节　蘸汁（酱、料） 第三章　热菜调味料 第一节　咸鲜味型 第二节　香辣味型 第三节　酸甜味 第四节　酸辣味 第五节　麻味 第六节　酱香味 第七节　咸辣味 第八节　咸甜味 第九节　烧烤汁 第四章　面食调味料 第一节　饺包类馅心料 第二节　面条调料 第三节　其他面食馅心料 第五章　港式、西式调味料 第一节　港式调味料 第二节　西式调味料 第六章　其他调味料 第一节　火锅调味料 第二节　味碟 第三节　酱卤制品、灌肠调味料 参考文献

第一图书网, tushu007.com

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