

<<西餐烹饪调味料>>

图书基本信息

书名：<<西餐烹饪调味料>>

13位ISBN编号：9787122097187

10位ISBN编号：7122097188

出版时间：2011-2

出版时间：化学工业

作者：范涛

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>

<<西餐烹饪调味料>>

内容概要

本书在简单介绍西餐常用调味料基本知识和基础复合味少司制作及应用的基础上，着重介绍鲜咸味、咸香味、咸辣味、酸甜味、酸辣味、香辣麻辣味、香辛料味、奶味、果味、咸甜味以及其他味型复合调味料的配制方法及烹饪应用。

每种味型均详细介绍主味、辅味、原料构成、制作过程（工艺流程）、质量标准及特点、应用菜例等内容。

本书可供广大餐饮企业厨师、管理人员及调味料生产企业技术人员使用。

<<西餐烹饪调味料>>

书籍目录

第一章 西餐调料与调味 第一节 调料与调味的概念 第二节 味与调味 一、味的概念
二、味的种类 三、调味品的作用 四、西餐调味与味型 五、天然调味料的配料原理
六、调味方法及公式 第二章 西餐常用调料及烹调用酒 第一节 常用调料 一、基础调料
二、香辛调料 第二节 烹调用酒 一、红葡萄酒 二、白葡萄酒 三、威士忌
四、白兰地 五、其他名酒 第三节 油脂类 第三章 基础复合味少司的制作及应用 第
一节 复合味冷少司的制作及烹饪应用 一、马乃司少司 二、法国少司 三、千岛少司
四、醋油少司 五、风味水果少司 六、黄油酱 七、薄荷少司 八、大蒜少司
九、绿色调料汁 十、安德鲁斯汁 十一、莫斯科汁 十二、鞑靼汁 第二节 复合味
热少司的制作及烹饪应用 一、摩斯令少司(莫司林少司) 二、番茄少司 三、黑胡椒酱
汁 四、辣根少司 五、勃朗少司(布朗少司) 六、黄色肉少司 七、美国少司
八、皮合耐斯少司 九、培西少司 十、博德莱斯少司 十一、猎人少司 十二、胡椒
少司 十三、蒙内少司(莫内少司) 十四、白葡萄酒少司 十五、诺曼底少司 十六
、鲑鱼少司 十七、酸豆少司 十八、马迪尔少司 十九、意大利少司 二十、印度少
司 二十一、Marinara汁 二十二、红酒少司 二十三、荷兰少司 二十四、奶油少司
第四章 鲜咸味复合调味料的配制方法及烹饪应用 一、姜汁酱油(日式) 二、鲑鱼少司(法
式) 三、海鲜蔬菜汁(法式) 四、海鲜面少司(意式) 五、治部煮汁(日式) 六、生
蚝酱汁(南洋) 七、沙拉酱(泰式) 八、冷拌酱汁(泰式) 九、酸模草调味汁(法式)
十、龙虾少司(美式) 十一、香槟风味汁(法式) 十二、白葡萄酒少司(法式) 十三、蔬菜
少司(意式) 十四、博洛尼亚肉酱(意式) 十五、酒椒蔬菜汁(巴西) 十六、粟米汁(美式
) 十七、牛肉酱(美式) 十八、烤鱼少司(菲律宾) 十九、XO酱(意式) 二十、虾配司
(西班牙) 二十一、鳕鱼酱汁(西班牙) 二十二、天妇罗蘸酱汁(日式) 二十三、煮鱼调味
汁(美式) 二十四、日式蒸鱼汁(日式) 二十五、红烩汁(法式) 二十六、啤酒腌汁(比利
时) 第五章 咸香味复合调味料的配制方法及烹饪应用 一、烤鱼少司(泰式) 二、特制花生酱
(台式) 三、希腊扁豆汁(希腊) 四、脆皮配司(西班牙) 五、酱肉佐料(韩式) 六、
牛肉佐料(韩式) 七、丸子佐料(韩式) 八、海鲜酱汁(台式) 九、毛豆少司(墨西哥)
十、咸香烤肉酱料(澳大利亚) 十一、辣椒拌酱(意式) 十二、鱼香调味料(美式) 十三
、柠檬黄油汁(美式) 十四、乳香少司(法式) 十五、煎酿酱(西班牙) 十六、酱香拌汁(美
式) 十七、白浓汤少司(美式) 十八、少克调味汁(法式) 十九、牛筋少司(印尼式)
第六章 咸辣味复合调味料的配制方法及烹饪应用 一、奶白少司(法式) 二、西洋牛肉酱 三
、辣椒味淋酱(新加坡) 四、印尼式咖喱酱(印尼式) 五、咖喱蒸鱼少司(越式) 六、咸辣
香汁(法式) 七、波尔德少司(法式) 八、双色调味汁(法式) 九、李子干调味少司(法式
) 十、红油胡椒腌汁(美式) 十一、烩菜炒酱(美式) 十二、红汤少司(美式) 十三、
咸辣腌肉酱(地中海式) 十四、波尔德红酒腌汁(法式) 十五、泡菜酱料(韩式) 十六、起
司酒少司(法式) 十七、葡国鸡饭调味料(韩式) 十八、忌廉芝士蘸汁(法式) 十九、咸辣
腌肉料(法式) 二十、茴香水味汁(法式) 二十一、嘎苏来焖鸡料(法式) 二十二、里脊腌
料(法式) 二十三、鱼柳腌料(法式) 第七章 酸甜味复合调味料的配制方法及烹饪应用 一、
油醋汁(意式) 二、芝士番茄酱(意式) 三、西式酸甜汁(新加坡) 四、泰式酸甜酱(泰式
) 五、风味柠檬汁(希腊) 六、甜椒番茄汁(希腊) 七、番茄冷少司(西班牙) 八、精
力酱(意式) 九、酸甜调味酱料(意式) 十、新奥尔良鸡酱(美式) 十一、酸甜复合调味汁
(意式) 十二、青柠少司(泰式) 十三、番茄酱汁(法式) 十四、番茄酸甜酱(意式)
十五、酸甜腌料(意式) 十六、蘑菇少司(意式) 第八章 酸辣味复合调味料的配制方法及烹饪
应用 一、椒柠汁(古巴) 二、鲜胡椒少司(新加坡) 三、辣菜酱(韩式) 四、柠檬调味
汁(柬埔寨) 五、酸仔调味汁(越式) 六、酸辣腌烤汁(马来西亚) 七、甜椒少司(法式)
八、葡萄番茄汁(英式) 九、香脂醋少司(法式) 十、番茄洋葱酱(美式) 十一、酸奶
瓜酱(希腊) 十二、酸辣蘸酱汁(日式) 十三、柠檬鱼汁(日式) 十四、酸辣烩汁(法式)

<<西餐烹饪调味料>>

十五、青酱少司(西班牙) 十六、黄瓜芥末汁(法式) 十七、椒橙腌汁(法式) 十八、香辣少司(古巴) 十九、焖鸡少司(美式) 二十、海鲜沙拉酱(美式) 第九章 香辣、麻辣味型复合调味料的配制方法及烹饪应用 一、香辣酱(英式) 二、辣香调味汁(马来西亚) 三、鸡酱(越式) 四、杜松子风味汁(法式) 五、芝士辣酱(墨西哥) 六、什锦肉末酱(墨西哥) 七、红色肉酱(墨西哥) 八、风味鱼松馅(墨西哥) 九、美味香辣酱(希腊) 十、香辣少司(西班牙) 十一、扁豆酱(西班牙) 十二、辣香酱(韩式) 十三、香辣调味汁(美式) 十四、香辣红酒少司(墨西哥) 十五、奶油胡椒汁(墨西哥) 十六、黑胡椒酱汁(美式) 十七、德国黑椒汁(德式) 十八、香辣调味汁(法式) 十九、韩式拌饭酱(韩式) 二十、洋葱调味汁(墨西哥) 二十一、香辣调味料(巴基斯坦) 二十二、吐司香辣酱(美式) 二十三、鸭肉馅料(美式) 二十四、香辣芝麻酱(马来西亚) 二十五、麻辣调味汁(泰式) 二十六、辣椒酱(韩式) 二十七、冷拌面酱(韩式) 二十八、煎饼蘸酱(韩式) 二十九、泡菜腌酱(韩式) 三十、石锅拌饭酱(韩式) 三十一、鲜蚝腌酱(法式) 三十二、胡椒桂花蜜(希腊) 三十三、烤扇贝调味料(泰式) 三十四、马苏里拉芝士调味料(意式) 三十五、西冷牛扒调味料(新西兰) 三十六、麻辣汤调味汁(新西兰) 三十七、清汤汁(英式) 三十八、麻辣海鲜腌汁(法式) 第十章 香辛料味型复合调味料的配制方法及烹饪应用 一、香蒜汁(意式) 二、红烧汁(英式) 三、培根香酱(荷兰) 四、甲猜咖喱酱(泰式) 五、芥末风味调味汁(法式) 六、生姜风味调味汁(法式) 七、薄荷菠菜汁(英式) 八、秘制烧烤料(希腊) 九、烤菜少司(西班牙) 十、绿咖喱椰汁(法式) 十一、印尼风味咖喱酱(印尼式) 十二、萝卜酸奶薄荷汁(意式) 十三、咖喱汤料(日式) 十四、豆蔻调味料(俄罗斯) 十五、蘑菇白汁(希腊) 十六、酸奶咖喱腌酱(意式) 第十一章 奶味、果味复合调味料的配制方法及烹饪应用 一、椰奶少司(泰式) 二、古老奶香汁(英式) 三、西洋菜汁(法式) 四、桑椹果酱(泰式) 五、樱桃果酱(英式) 六、橘子果酱(美式) 七、茄子酱(法式) 八、玫瑰洋梨果酱(法式) 九、梨蔓果酱(越式) 十、洛神草莓果酱(美式) 十一、黑莓果酱(美式) 十二、百香果酱(英式) 十三、鳄梨沙拉酱(墨西哥) 十四、乳酪酱(墨西哥) 十五、焦糖奶油蛋羹(墨西哥) 十六、白色酱汁(法式) 十七、百香果少司(泰式) 十八、奶油酱汁(美式) 十九、玉米奶油汁(法式) 二十、牛奶少司(西班牙) 二十一、白拌酱(日式) 二十二、柠檬调味汁(美式) 二十三、芒果奶油酱(意式) 二十四、橙子调味汁(苏格兰) 二十五、牛奶南瓜酱(英式) 二十六、奶油蘑菇汁(英式) 二十七、红花汁(法式) 第十二章 咸甜味复合调味料的配制方法及烹饪应用 一、胡桃南瓜汁(意式) 二、玉子烧蛋汁(日式) 三、梅酱调味汁(美式) 四、茄香少司(美式) 五、苹果少司(美式) 六、奶油蛋黄酱(美式) 七、蓝莓调味酱料(美式) 八、桂香味汁(美式) 九、泡菜调味汁(韩式) 十、咸甜复合调味汁(法式) 十一、美极调味料(法式) 十二、比萨酱(法式) 十三、胡豆汁(韩式) 第十三章 其他味型复合调味料的配制方法及烹饪应用 一、奶油培根酱(意式) 二、巧克力复合汁(意式) 三、五香汁(澳门) 四、马德拉汁(法式) 五、橄榄油汁(意式) 六、番红花少司(美式) 七、沙嗲酱(意式) 八、芹香葡萄干料(意式) 九、欧式杏仁粉(墨西哥) 十、坚果粉汁(希腊) 十一、酪梨酱汁(希腊) 十二、金平酱汁(日式) 十三、烤苹果少司(美式) 十四、他拉根汁(法式) 十五、奶豆腐(美式) 十六、七味腌汁(日式) 十七、菠菜汁(美式) 十八、龙虾酱料(美式) 十九、酸酒腌汁(意式) 二十、美利坚少司汁(美式) 二十一、三巴酱(印尼式) 二十二、红酒少司(美式) 参考文献

<<西餐烹饪调味料>>

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>