

<<烹饪调味与制馅>>

图书基本信息

书名：<<烹饪调味与制馅>>

13位ISBN编号：9787508212654

10位ISBN编号：7508212657

出版时间：2003-1

出版时间：金盾出版社

作者：潘胜林

页数：98

字数：74000

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>

<<烹饪调味与制馅>>

内容概要

本书介绍了调味与制馅的基本知识，复合味调制106种，馅心配制83种，并详细介绍了每种味和馅的原料配比、制作方法、风味特点、适用范围和操作注意事项。

本书内容丰富，科学实用，好学易懂，适合不同地区、不同季节、不同层面的人对味型和制馅的需要，适合广大家庭阅读，亦可供餐饮业人员使用。

<<烹饪调味与制馅>>

书籍目录

一、调味与制馅概述二、复合味的调制（一）咸鲜味型 1.盐水味 2.葱油味 3.鸡油味 4.白油味 5.香油味 6.金葱味（二）香咸味型 1.茴香味 2.蟹鲜味 3.香椿味 4.虾油味 5.隐汗味 6.蚝油味 7.蕈香味 8.海鲜味 9.芫香味 10.红香味 11.梅干味 12.烟香味（三）香甜味型 1.冰糖味 2.蜜汁味 3.奶香味 4.口香糖味 5.甜咸味 6.薄荷味 7.糖醋味（四）花香味型 1.玫瑰味 2.茉莉味 3.桂花味（五）酸辣味型 1.姜汁味 2.酸辣味 3.姜醋味 4.荔枝味 5.醋椒味 6.泡菜味（六）酸甜味型（七）辣咸味型（八）辣香味型（九）酱香味型（十）酱辣香味型（十一）果汁味型三、馅心的配制

<<烹饪调味与制馅>>

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>