

<<家庭自制美味辣酱>>

图书基本信息

书名：<<家庭自制美味辣酱>>

13位ISBN编号：9787508245188

10位ISBN编号：7508245180

出版时间：2009-3

出版时间：金盾出版社

作者：杨万祥 主编

页数：126

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>

<<家庭自制美味辣酱>>

前言

辣是五味（甜酸苦辣成）之一。

在日常饮食中，很多人都喜欢用辣来调味，甚至有不少人餐餐都离不开辣。

因为它能刺激唾液和胃液的分泌，使人增进食欲，而深受人们欢迎。

正因为如此，辣酱也就成了众多家庭厨房和大小饭店酒家不可缺少的调味品。

辣酱，无论作为辣味菜肴的主要调料，还是单独用来佐餐下饭，它都能使菜点香辣可口，令人胃口大开，它正在为越来越多的人所接受、所喜爱。

这些年来，随着餐饮业和食品加工业的蓬勃发展，市面上各种酱品不断增多，其中包括肉酱、虾酱、果酱、花生酱、芝麻酱、黄酱、甜面酱、辣酱等。

但是，作为最受广大消费者青睐的辣酱，品种并不太多，原料及味道比较单一。

<<家庭自制美味辣酱>>

内容概要

这是一本专门传授家庭如何自制辣酱的大众烹饪读物。

书中从一般家庭的制作条件和食用需要出发，详细介绍了日常饮食中六大类200多种辣酱的用料配比与具体制法，以及相关的辣酱知识。

本书内容丰富，科学实用，通俗易懂，一学就会，非常适合广大家庭尤其是喜食辣味者阅读使用。

<<家庭自制美味辣酱>>

书籍目录

第一部分 辣酱制作常识 一、辣酱主料简介 1.辣椒 2.大蒜 3.生姜 4.花椒 5.胡椒
6.芥末 二、辣酱辅料及其作用 三、辣酱制作十点提示 四、减少和淡化辣味的方法第二部分
辣酱制作实例 一、辣椒酱 黄豆辣椒面酱 黄豆青辣椒酱 黄豆红辣椒酱 五香黄豆辣酱
辣椒面蚕豆辣酱(1) 辣椒面蚕豆辣酱(2) 二、大蒜酱 三、生姜酱 四
、花椒酱 五、胡椒酱 六、芥末酱

<<家庭自制美味辣酱>>

章节摘录

第一部分 辣酱制作常识一、辣酱主料简介1.辣椒辣椒又称秦椒、辣子、番椒，一年生草本植物，我国各地均有生产。

按辣味程度分甜椒、半辛辣椒、辛辣椒，甜椒又称柿子椒、菜椒；辛椒按形状分柿子椒形和尖椒形。常见辣椒中最辣的是湖南省沅江一带所生产的朝天椒，辣味极强；另外，云南省景颇族有一种辣椒所含的辣椒素非常高，是一般辣椒含量的20倍，平时人们不能直接食用，只要用舌头碰一碰，立即便会被辣得痛疼难忍，甚至会造成口唇干裂、齿龈出血等。

辣味最弱的是菜椒，个大肉厚，几乎不辣而有甜味。

辣椒为什么会辣？

这是因为辣椒中含有一种成分，它叫辣椒碱，它有很强的刺激性。

人的舌头只要接触1毫克辣椒碱，就有辛辣的刺激感，特别是辣椒的胎座和子里辣椒碱最多。

.....

<<家庭自制美味辣酱>>

编辑推荐

《家庭自制美味辣酱》由金盾出版社出版。

<<家庭自制美味辣酱>>

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>