第一图书网, tushu007.com

<<调味与拌馅>>

图书基本信息

书名：<<调味与拌馅>>

13位ISBN编号：9787534927607

10位ISBN编号：7534927609

出版时间：2002-6-1

出版时间：河南科学技术出版社

作者：张仁庆

页数：240

字数：158000

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

本书对红案菜肴中常用的基本味、单一味、复合味、本味、滋味、风味做了详尽的介绍，并讲解了百余种味的调味知识。
在白案制作方面，根据南北风味糕点、面点中的荤馅、素馅、混合馅及甜味、感鲜味、甜咸味等特点，介绍了60余种馅的拌馅知识。
　本书适合烹饪院校、饭店、宾馆、食品企业的教师、技术人员和员工阅读，亦可作为厨师培训班的教材，也是家庭餐饮的良师益友。

第一图书网, tushu007.com

<<调味与拌馅>>

书籍目录

第一编 启迪篇 第一章 概述 第一节 中国烹饪在世界饮食业中的地位 第二节 中国古代调味 第三节 现代饮食业的发展状况 第四节 迎接新世纪饮食业的挑战第二编 调味篇 第二章 调味的基础知识 一、香味 二、咸味 三、甜味 四、酸味 五、辣味 六、鲜味 七、苦味 第二节 复合味 一、酸甜味 二、甜咸味 三、鲜咸味 四、香咸味 五、辣咸味 六、辣香味 七、麻味 八、怪味 九、葱油鸡味 十、鱼香味 十一、酒香味 第三节 常用的调味原料及作用 一、油在调味中的作用 二、食盐在调味中的作用 三、酱油在调味中的作用 四、味精在调味中的作用 五、姜在调味中的作用 六、葱在调味中的作用 七、蒜在调味中的作用 八、辣椒在调味的作用 九、料酒在调味的作用 十、醋在调味中的作用 十一、糖在调味中的作用 第四节 调味品的选购 一、花椒、大料、桂皮 …… 第三章 复合调料的制作要点 第四章 调味的程序 第五章 正确调味 第六章 常用调味技法 第七章 调味与营养第三编 拌馅篇 第八章 水饼馅 第九章 包子馅 第十章 甜食馅 第十一章 元宵、月饼馅 第十二章 其他馅参考文献

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