

<<学酱料6000例>>

图书基本信息

书名：<<学酱料6000例>>

13位ISBN编号：9787535644190

10位ISBN编号：7535644198

出版时间：2011-5

出版时间：湖南美术

作者：蓝武强 编

页数：351

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>

## <<学酱料6000例>>

### 内容概要

名医名厨携手合作，精选最营养美味酱料！

蓝武强主编的《学酱料6000例》介绍了中式酱料、日韩酱料、南洋酱料、西式酱料四大类酱料，以及烹饪TIPS、应用、口感、保存、热量、制作时间、制作成本、示范菜例等。

<<学酱料6000例>>

作者简介

蓝武强，高级西式烹调师，高级营养配餐师，中国烹饪协会会员，香格里拉酒店西餐主厨。毕业于香格里拉酒店管理学院，深究餐饮行业11年，西式料理和南洋菜料理是VICTORLAN的主打，主要从事酒店西餐管理和负责贵宾接待。曾给马来西亚、新加坡、日本等多位国家领导及多位知名艺人做过料理，并得到了很高的评价。对各国料理有了很深的了解，尤其是对酱料方面做了全面的研究。另外对健康饮食有全面的认识，在营养配餐方面有丰富的经验。在维克德美食培训中心授课，受到了很多美食爱好者的好评。

<<学酱料6000例>>

书籍目录

酱料带出的美食魅力

酱料常见的制作原食材

Part 1 各国经典酱料

中式酱料

日韩酱料

南洋酱料

西式酱料

Part 2 烹饪酱料精选

拌酱

淋酱

腌酱

蘸酱

烧烤酱

火锅酱

高汤酱

醋酱

煮汁酱

做菜酱

抹酱

沙拉酱

甜品酱

面酱

## &lt;&lt;学酱料6000例&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：1. 中式酱料 中式酱料包罗万象，不仅种类很多，而且五味俱全。

其制作材料多种多样，几乎所有的菜都能够放入酱料，无论是素菜、荤菜、香料、药材，在厨师的巧手调制下，组合成无穷无尽的酱料。

中式酱料中有很多经典的酱料，都是经受千万人味蕾考验的经典味道，像米酒酱、甜鸡肉腌酱、蚝油酱等。

2. 日韩酱料 日式酱料的种类也极其繁多，其口味较偏向于甜和酸，能够把原料的原味牵引出来。其调制酱汁时常用到味醂、味噌、芥末、清酒这些日本特有的调料，调出来的酱料也就更具独特风味。

韩国料理风味独特，味道主要偏重甜和辣，其甜的浓郁，其辣的入口醇香、后劲十足。

韩国酱料崇尚自然健康，往往很少放味精等调味品，而是放入用新鲜食材和香料制作的酱料。

3. 南洋酱料 南洋料理一方面因为当地的气候，一方面因为地处航运交界处，这种独特的气候和地理位置发展出来的酱料也就结合了本地特色，同时又融合了中西料理的精华，从而造就了非常独特的风味。

南洋酱料的口味侧重于酸、甜、辣，并运用大量的香料和鲜美的海鲜精制成，味道浓郁，香气诱人，凸显出独特的南洋风味。

4. 西式酱料 在西式料理中，酱料就是佳肴的灵魂，最为讲究。

无论是沙拉、前菜、主菜或甜品，都会配以风味独特的酱汁，如砂糖酱、芥末汤酱等，都各有特色，极具风味。

同样一道菜，若选对酱料则能让菜香和酱香完美结合；若是酱料搭配得不好，则会影响整道菜的品质。

所以学会调制经典酱料，则能快速掌握西式料理的精髓所在。

酱料常见的制作原食材无论是做好菜，还是吃好吃，第一步就是认识食材，做酱料亦是如此。

只有对食材有了了解和掌握，才可以做出美味的独家酱料。

下面就给读者介绍一些中式酱料中常会用到的食材，让你的酱料做得更加成功！

1. 酱油 酱油是用豆、麦、麸皮酿造的液体调味品。

色泽红褐色，有独特酱香，滋味鲜美，有助于促进食欲，是中国的传统调味品。

酱油是酱料中非常重要的元素，尤其在中式酱料中，加入一定量的酱油，可增加酱料的香味，并使其色泽更加好看，从而增进食欲。

2. 蚝油 蚝油不是油质，而是在加工蚝豉时，煮蚝豉剩下的汤，此汤经过滤浓缩后即为蚝油。

它是一种营养丰富、味道鲜美、蚝香浓郁、黏稠适度的调味佐料，所以也是酱料常要用到的食材之一。

蚝油中牛磺酸含量之高是其他任何调味料不能相比的，其含量与谷氨酸相似，被称为“多功能食品添加剂的新星”，具有防癌抗癌、增强人体免疫力等多种保健功能，在临床治疗和药理上应用广泛，可防治多种疾病。

蚝油中的锌、铜、碘、硒含量较高，长期使用可以补充人体中的一些不足。

3. 红油 红油也是中式酱料中常用到的食材，香辣可口非常提味。

红油的好坏会影响酱料的色、香、味。

好的红油不仅给酱料增色不少，而且还好吃；不好的红油会让酱料的颜色变得昏暗或无光泽，而且会有苦味或无味。

4. 香油 香油是小磨香油和机制香油的统称，亦即具有浓郁或显著香味的芝麻油。

在加工过程中，芝麻中的特有成分经高温炒料处理后，生成具有特殊香味的物质，致使芝麻油具有独特的香味，有别于其它各种食用油，故称香油。

香油用于烹饪并加在酱料里，在中式酱料里很受欢迎。

<<学酱料6000例>>

编辑推荐

《学酱料6000例》以6000例品种震撼上市。  
多样美食、均衡营养全面提高全民烹饪技能。  
菜例最多、品种最全、震撼低价、实惠超值。  
《学酱料6000例》可以做为厨师专业必备工具书，居家烹饪的最佳参考。

<<学酱料6000例>>

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>