第一图书网, tushu007.com

<<咸为本>>

图书基本信息

书名：<<咸为本>>

13位ISBN编号：9787536457409

10位ISBN编号：7536457405

出版时间：2005-7

出版时间：

作者：张恩来

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

内容概要

咸味是百味之首，是一种能独立存在的味道，在烹调中作为调味中的主味使用，咸味也是各种复合味的基础味。
一般的菜肴，大部分都要先有一些咸味，然后再配合其他的味，如酸甜口味的菜肴，也要调上少许咸味，吃起来才会酸甜带香。

氯化钠（即食盐）是产生咸味的主要物质，此外具有咸味的调味品还有酱油、酱类、咸鱼、咸肉等，它们都是含有食盐成分的加工制品，其咸味仍是氯化钠所产生的。

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