

<<特色味馅秘方>>

图书基本信息

书名：<<特色味馅秘方>>

13位ISBN编号：9787536466210

10位ISBN编号：7536466218

出版时间：2008-11

出版时间：四川科技出版社

作者：潘胜林 主编

页数：248

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>

<<特色味馅秘方>>

前言

中国菜肴，以“味”为核心，以“养”为目的。菜肴的好吃与否，全在于“口味”，然而调制口味在于技巧，在于对烹调更高、更深的认定和长期工作的实践。

“五味调和，百味香”，怎样把酸、甜、辣、咸、鲜配合得适当，使人感觉到口味和谐适口是这本书解决的主要问题。

中华民族在长期的饮食文化发展中，逐渐认识到调味的规律性和特殊性，辩证地把调味的艺术内涵加以扩展和延伸，使人们在味觉和视觉的感受中，臻于完美。

从调和五味到调和多种复合味，特别是调制复合味型应因材施教，因材施味，需像音乐大师演奏一样，行云流水般的自若。

烹饪师们根据原材料和每道菜的要求，巧妙调味，使一道道菜肴风味独特，成为可供心灵上享受的一种美味珍馐。

中国菜式讲究色香味的全面享受，固然菜料是非常重要的，但调味汁也是完美菜品不可缺少的组成部分。

调味汁是烹制美食过程的催化剂，有了颜色纯正、味道醇美的调味汁，就可以使一盘看似单调的食品人饕高档宴席。

<<特色味馅秘方>>

内容概要

本书为方便读者使用，除将各地深受人们喜爱而过去未公之于众的复合味汁和味馅配制秘方收录之外，还根据人们口味的变化和社会的新需求，开发了新的复合味汁和味馅配制秘方供选择。书中所配精美插图即根据所列味型配方调制的菜肴或面点。

<<特色味馅秘方>>

书籍目录

(1)韭菜肉馅(2)豇豆肉馅(3)蘑菇肉馅(4)萝卜肉丝馅(5)火腿肉馅(6)猪皮汤包馅(7)双菜川肉馅(8)芽菜肉馅(9)榨菜肉馅(10)豆芽肉馅(11)羊肉梅菜馅(彩图)(12)白菜肉馅(彩图)(13)蒜薹肉馅(14)水晶馅(15)马蹄肉馅(16)西红柿肉馅(17)花菇肉馅(18)茶菇肉馅(19)木耳肉馅(20)腊肉馅(21)盐菜馅(22)莲白肉馅(23)叉烧肉馅(24)白菜烧麦馅(25)蛋黄烧麦馅(26)烧麦馅(27)韭菜盒馅(28)萝卜肉馅(29)小笼汤包馅(30)猪肉金钩馅(31)咸包子馅(32)三鲜馅(33)奶香油包馅(34)煎饼馅(35)雪笋肉馅(36)鲜肉月饼馅(37)香冬肉馅(38)泡儿菜(39)三素肉(40)富油包子馅(41)翡翠馅(42)鲜肉蒋白馅(43)咖啡猪牛馅(44)猪腰丝馅(45)萝卜虾丝馅(彩图)(46)叉烧蘑菇馅(彩图)(47)椰丝肉馅(48)牛肉芽菜馅(49)牛肉韭黄馅(50)牛肉烧麦馅(51)牛肉笋馅.....

<<特色味馅秘方>>

编辑推荐

馅心原料：白糖200克金钩粒50克炒面粉80克，蜜板油丁30克熟芝麻20克饴糖30克。

调味技巧：白糖起定甜味的作用。

金钩起表现本味的作用。

炒面粉、芝麻油助香。

蜜板油丁增加油腻和滋润感。

饴糖起黏合作用。

制作方法：白糖放案上，下金钩粒、炒面粉、蜜板油丁、熟芝麻、饴糖揉匀。

装入木框压平，切成2厘米大的块即成。

风味特点：味甜滋润，金钩略有咸味，风味独特。

一般用于烤、炸等类菜点，如金钩月饼、金钩菊花酥。

厨师叮咛：金钩用温水泡软洗净，切成粒，入沸水氽后再使用。

烹技揭秘：烹调辣椒时，放点醋，能减少辣椒中的维生素C的损失，同时又减弱强烈的辣味刺激。

<<特色味馅秘方>>

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>