

<<菜肴调味宝典>>

图书基本信息

书名：<<菜肴调味宝典>>

13位ISBN编号：9787537724029

10位ISBN编号：7537724024

出版时间：2005-1

出版时间：山西科学技术出版社

作者：李乐清

页数：337

字数：266000

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>

<<菜肴调味宝典>>

内容概要

家常菜肴的制作，可以分为烹饪和调味两个基本方面。

常言说得好：“开门七件事，柴、米、油、盐、酱、醋、茶”，其中大多数是调料，可见调味与人们的生活息息相关。

中国菜肴以色、香、味、形闻名于世，其中突出的是“味”，调味之法功不可没。

随着调味的千变万化，品种繁多的家常菜肴以色、香、味、形而流传于广大家庭、餐馆、酒楼，深受人们的喜爱与青睐。

在家常菜肴制作中，“味”是处在第一位的，可以说它是“菜肴的灵魂”。

家常菜肴因味而存在，因味而有形，因味而流传，因味而升华。

因此，作为家庭主妇、烹调爱好者、中青年厨师，知味、用味是不可缺少的基本功，只要掌握了调味的规律与方法就可以在菜肴制作中举一反三、游刃有余地烹调出可口的美味佳肴。

可以说，“味”赋予家常菜肴以风味，形成了菜肴的特色，它不但是菜肴的载体，更是菜肴的神采。

<<菜肴调味宝典>>

书籍目录

调味之变 菜肴之魂 ——浅谈家常菜肴的调味家常菜肴调味常识 调味的定义 调味的作用 调味的特点 调味的方 法 调味的原则 调味的技巧家常菜肴的基本味和调料介绍 咸味 食盐 酱油 豆豉 酱 豆腐乳汁 附一：豆豉的制法 附二：水豆豉的制法 附三：香辣豆瓣酱的制法 附四：豆腐乳的制法 甜味 糖 甜酱与其他 酸味 醋 酸味酱 附：番茄酱的制法 辣味 辣椒 蒜与生姜 咖喱粉与芥末葱 附一：红油辣椒的制法 附二：辣椒酱的制法 附三：泡鱼辣椒的制法 附四：芥末糊的制法 附五：咖喱油的制法 苦味 陈皮 菊花 茶叶 附：陈皮酱的制法 麻味 花椒 椒盐 椒麻糊 花椒水 花椒油 附一：花椒油的制法 附二：椒盐的制法 附三：椒麻糊的制法 香味 香料 花生酱与芝麻酱 酒糟与香糟 料酒 新潮复合味 沙茶酱 爆料酱家常菜肴味型、配方、调制方法及应用西菜味型、配方、调制方法及应用特殊复合味的配方、调制方法及应用主要参考资料

<<菜肴调味宝典>>

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>