

<<经典中式酱料>>

图书基本信息

书名：<<经典中式酱料>>

13位ISBN编号：9787543673403

10位ISBN编号：7543673401

出版时间：2012-1

出版时间：青岛

作者：牛国平//牛翔

页数：286

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>

## <<经典中式酱料>>

### 内容概要

本书包括了60种风味变化酱料 / 汁、300道酱料 / 汁烹制的美味佳肴。中式酱汁的调味特点非常鲜明，用料广，技术细腻、高超，而且精于调制复味。

## <<经典中式酱料>>

### 书籍目录

- 中式酱（汁）：不香其酱不食
- 中式酱料（汁）的起源与发展
- 中式酱料（汁）的特点
- 常用调味料的特点
- 认识基本味的个性
- 了解味的相互作用
- 六大酱料（汁）主料的鉴别及其营养价值
- 成品酱使用注意事项
- 复制酱料（汁）保鲜小窍门
- PART 1 甜咸适口甜面酱
  - 变化1 三仁辣酱
    - 三仁辣酱卷心菜
    - 三仁辣酱白肉
    - 三仁辣酱豆腐
  - 臊子土豆饼
  - 变化2 榨菜辣酱
    - 辣酱油麦香干
    - 榨菜辣酱鱼丁
    - 辣酱爆龙藻
    - 辣酱烧笋尖
  - 五彩鸡肉串
  - 变化3 甜辣面酱
    - 冰镇南极冰藻
    - 蝴蝶面酥牛柳
    - 酱香虾片
    - 粉蒸酱香排
  - 变化4 蒜香辣酱
    - 蒜辣酱鱼云
    - 蒜辣酱煎牛排
    - 蒜辣酱苦瓜
    - 蒜辣酱蒸贵妃蚌
  - 变化5 蚝油海米酱
    - 蚝酱拌鸭掌
    - 金菇牛肉卷
    - 韭黄墨鱼仔
    - 酱烧八宝鸡腿
  - 变化6 肉末辣酱
    - 肉酱拌娃娃菜
    - 茄子拌海肠
    - 肉酱炒蚬子
    - 内酱烧鱼子
  - 变化7 香辣酱卤汁
    - 香辣酱卤腐竹
    - 辣酱卤烧牛尾
    - 辣酱卤烧花鲢

## &lt;&lt;经典中式酱料&gt;&gt;

辣酱卤蒸肘  
变化8香肉酱卤汁  
肉酱汁荷包蛋  
肉酱卤煎鳕鱼  
变化9烧肉酱汁  
烧肉酱拌空心菜  
烧肉酱拌墨鱼仔  
烧肉酱面筋  
山药脆虾蘸酱  
变化10八宝面酱  
八宝酱拌鲜鱿  
酱拌松仁茼蒿  
八宝酱爆鸭块  
八宝酱爆肉片  
变化11海味面酱  
酱拌子姜芹  
生菜包螺肉  
炸海味肉丸  
海味酱酥豆角  
变化12三味面酱  
小葱卤肉拌虾皮  
三味酱拌芥蓝  
三味酱炒肚  
三味酱串串兔  
PART 2满口留香芝麻酱  
变化1怪味麻酱汁  
银芽海蜇  
白灼天鹅蛋  
怪味芹香鱼  
涮双冬老豆腐  
变化2碎米辣麻酱汁  
绿色时蔬拼  
豆芽手撕鱿  
脆辣肉末豆腐  
木瓜炖鱼云  
变化3酸辣麻酱汁  
酸辣麻酱银芽  
酸菜炖牛腩  
鸡脆骨串  
白灼大竹蛭  
变化4双椒麻酱汁  
双椒麻酱牛柳  
双椒麻酱炒茴香  
双椒麻酱凤翅  
年糕双腊串  
涮凤衣豆苗  
变化5青尖椒麻酱汁

<<经典中式酱料>>

麻酱卤肉海带  
尖椒麻酱双耳  
麻香鸡火干丝  
土豆墨鱼串  
涮锅鲍鱼  
变化6奇香麻酱汁  
奇香清爽三丝  
奇香芥蓝金枪鱼  
奇香麻酱豆角  
丸子炖土豆粉  
奇香海味豆腐  
白灼鸡芽肉  
变化7蒜蓉麻酱汁  
蒜蓉凤衣鸡腿菇  
蒜蓉麻酱花螺  
蒜蓉麻酱煎肉糕  
白灼响螺片  
蒜蓉麻香鱼  
翡翠花肉卷  
变化8椿芽麻酱汁  
椿芽麻酱豆腐  
椿芽麻酱莲藕  
变化9红汤麻酱汁  
汤麻酱羊腿  
肉末羊脑豆腐  
大片肘子  
白灼鲜贝  
红汤麻酱肉皮串  
变化10豉香麻酱汁  
豉香麻酱笋鸡  
蛋角蔬菜沙拉  
豉香面筋凉皮  
豉香羊腩煲  
干豇豆盐煮肉  
变化11松花麻酱汁  
虾子炆芹菜  
松花麻酱汁冰三样  
山药炖板鸭  
涮鸡杂  
变化12花生麻酱汁  
温拌香螺  
香椿鲜核桃仁  
白灼芥蓝捶虾  
彩柳蝴蝶鱼  
涮金针肥牛

.....

PART 4 香辣诱人豆瓣酱

<<经典中式酱料>>

PART 5 酸甜爽口果味酱

PART 6 酸辣开胃泡椒汁

<<经典中式酱料>>

章节摘录

版权页：插图：

<<经典中式酱料>>

编辑推荐

《经典中式酱料(汁)》由青岛出版社出版。

<<经典中式酱料>>

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>