第一图书网, tushu007.com

# <<创新调味汁菜谱>>

## 图书基本信息

书名：<<创新调味汁菜谱>>

13位ISBN编号：9787806464632

10位ISBN编号：7806464638

出版时间：2003-02

出版时间：上海文化出版社

作者：钱以斌,宋建华

页数：82

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

第一图书网, tushu007.com



## 内容概要

菜肴的美味在一定的程度上取决于调味品以及调技艺，调味品在菜肴中不是主料，却能让菜肴的口味鲜美起来，调味技艺有三个关键：一、调料组合；二、调味手法：三、调味程序。
本书让调味品作为主角，从各种新调味汁的调配方法和调配技艺入手，进一步推荐别开生面的新口味，新形式菜肴，书中78款调味菜肴，融入了日式，泰式等东南亚菜系的多种风格，使书中菜肴形形色色，丰富多彩。

第一图书网, tushu007.com



## 作者简介

钱以斌，中国烹饪协会、上海烹饪协会会员，国家中菜高级技师，现为上海谷泰饭店行政总厨，擅长新派上海菜和港式奥菜。

宋宴全，现任《上海调味品》杂志执行副主编，1989年10月获复旦大学新闻专科毕业证书，多年业发表有关饮食文化作品百余篇。

# <<创新调味汁菜谱>>

## 书籍目录

好吃最重要 李耀云冷菜野山椒泡汁 山椒凤梨泡菜果珍色拉酱 爽口津丝菜炝花生料 酒醉炝花生炝腰花料 特色炝腰花橙香色拉酱 橙味鸭掌口水鸡料 山城口水鸡剁辣椒 剁椒嫩仔鸭桂花大烤汁 香桂大烤鸭掌 日式柴鱼汁 柴鱼汁扒螺片汾香醉料 汾香蛤肉热菜 · 海鲜类葱香甜酸汁 银丝元宝虾陈皮香辣汁 陈皮盐插虾黄油薯蓉汁 薯蓉焗草虾黄油香蒜汁 古法焗中虾十三香辣汁 香辣龙虾镬仔雪梨汁蘸料 香丝炸虾球咖啡酱 四色咖啡虾流黄汁 流黄焗肉蟹蛋黄汁 黄金脆皮虾球港式油盐水 油盐水煮花蛤扔油鸡汁 蟹肉通心粉焗蜗牛汁 芝士焗黄螺法式芝士料 金汤大鲍翅金汤汁 凤梨汁烧田螺辣椒凤梨汁 甜酸爆鳝背甜酸汁 甜酸爆鳝背怡香汁 甜酸爆鳝背味噌烤汁 味噌银鳕鱼青芥辣沙司 竹笋京葱银鳕鱼

## 章节摘录

用料： 咸蛋黄5只，蟹油50克，高汤、盐、味精各少许。
制法： 咸蛋黄蒸熟后用粉碎机打成泥状，放入锅内，加蟹油 及少许高汤调稀，再加上述料搅匀即可。
黄金脆皮虾球 原料： 腌好虾球15O克。
调味汁： 蛋黄汁50克 调料： 脆皮糊适量。
制法： 虾球挂上脆皮糊，入油锅炸至脆熟捞 出．再与蛋黄汁翻炒均匀，盛碟。
特点： 色泽金黄，外脆内嫩。

## 编辑推荐

好吃最重要　　中国菜肴以色、香、味、形、滋、养六大特征享誉天下，其中以味为核心，以养为目的，中华民族历来视“味”为烹饪的灵魂。
古籍《吕氏春秋．本味篇》有一句讲到点子上的话“以味为本，至味为上。”即菜应以味为本，并通过烹调达到至善至美的境界（至味）。
从这个角度来看，菜肴的美味在一定的程度上取决于调味品以及调味技艺。
没有调味品，就谈不上“烹调”二字。
调味品在菜看中不是主料，且以很少的量添加到菜看中，但却能让菜肴的口味鲜美起来或丰富起来。
调味技艺更加重要，首先，不同的应用手法，可以烹制出不同的味型；其次，调料的组合恰当、用量恰当，可以改变菜肴的色、香、味；第三，在烹调过程中，调味品放入的顺序、烹调方法以及浆汁糊芡等等，都与调味的变化与效果有密切关系。
总之，通过调味品的协调、复合，再加上量的多少和调味手法的变化，使菜肴出味入味，提味补味，矫味赋味，从而创制出丰富多彩的美味佳肴来。
曾在2000年获第四届中国烹饪世界大赛（吉隆坡）个人赛特金奖的国家级中菜高级技师钱以斌，对研究开发调味料颇有心得，他集十几年烹饪实践经验，灵活运用中外各种调味品，创制出各色新派调味汁和新口味菜肴。
本书精选了他创制的调味汁和菜肴各78款，每一款菜肴都配有对应的调味汁，每款调味汁和菜肴都配有彩图，图边文字详细介绍调味汁所用原料和调制过程，以及调味汁用于菜看中的烹制步骤，使读者一看就懂，一学就会。
我国目前的调味品总数不下五百种，约占中国烹饪常用原料的六分之一。
希望烹饪界的同行和广大读者读了此书后，举一反三，创制出更多的新调味汁和新口味菜肴。
好吃最重要，这是时代的需要。
中国名厨联谊会会长　　中国烹饪协会常务理事 李耀云　　中国烹饪大师

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