

<<火锅调味料>>

图书基本信息

书名：<<火锅调味料>>

13位ISBN编号：9787122091468

10位ISBN编号：7122091465

出版时间：2011-2

出版时间：化学工业

作者：吴敬涛 编

页数：198

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>

## <<火锅调味料>>

### 内容概要

本书在简单介绍火锅调料基础知识的基础上，着重介绍火锅汤料、火锅底料、火锅蘸料的制作。火锅汤料分畜禽类、水鲜类、素菜类、茶汤类，火锅底料分麻辣型(咸辣、咸辣等九种)、清香型(咸鲜、咸酸等十五种)、保健型(赤豆、薄荷等十五种)，火锅蘸料分咸香、辣香、咸鲜等九种，每种均详细介绍调味原料、制作方法、风味特点、适用范围、注意事项、调味举例等内容。本书可供广大餐饮企业厨师、管理人员及调味料生产企业技术人员使用。

## &lt;&lt;火锅调味料&gt;&gt;

## 书籍目录

- 第一章 火锅调味料基础知识 第一节 咸味调味料 一、食盐 二、酱油 三、酱类 四、豆豉 第二节 甜味调味料 一、蔗糖 二、饴糖 三、淀粉糖 四、蜂蜜 第三节 酸味调味料 一、醋 二、番茄酱 三、柠檬汁 四、浆水 五、酸菜汁 第四节 鲜味调味料 一、味精 二、鸡精 三、牛肉精 四、芦笋鲜味剂 五、菌油 六、蘑菇浸膏 七、素汤 八、豆腐乳 九、酵母浸膏 十、海带浸出物 十一、蛋白调味液 十二、海鲜汁 十三、蚝油 十四、鱼露 十五、虾酱 十六、虾油 十七、蟹油 十八、蟹酱 十九、蛭油 二十、海胆黄 二十一、海胆酱 二十二、鱼酱汁 二十三、鲑鱼汁 二十四、虾头汁 第五节 醇香调味料 一、白酒 二、白兰地 三、黄酒 四、啤酒 五、葡萄酒 六、香糟 七、醪糟汁 第六节 香辛调味料 一、花生酱 二、芝麻酱 三、韭花酱 四、沙茶酱 五、香菜 六、葱 七、姜 八、蒜 九、八角茴香 十、花椒 十一、辣椒 十二、辣椒酱 十三、胡椒 第七节 油脂类调味料 一、芝麻油 二、花生油 三、豆油 四、菜子油 五、棉子油 六、猪油 七、鸡油 八、牛油 九、羊油 第八节 茶香调味料 一、绿茶 二、红茶 三、菊花 四、茉莉花 第二章 火锅汤料 一、畜禽类汤料 二、水鲜类汤料 三、素菜类汤料 四、茶汤类汤料 第三章 火锅底料 第一节 麻辣型火锅底料 一、咸辣味火锅底料 二、酸辣味火锅底料 三、麻辣味火锅底料 四、香辣味火锅底料 五、胡辣味火锅底料 六、咖喱味火锅底料 七、姜辣味火锅底料 八、蒜辣味火锅底料 九、糟辣味火锅底料 第二节 清香型火锅底料 一、咸鲜味火锅底料 二、咸酸味火锅底料 三、酸甜味火锅底料 四、咸甜味火锅底料 五、豉香味火锅底料 六、糟香味火锅底料 七、麻香味火锅底料 八、酱香味火锅底料 九、腊香味火锅底料 十、醇香味火锅底料 十一、牛奶味火锅底料 十二、粥香味火锅底料 十三、沙茶味火锅底料 十四、巧克力味火锅底料 十五、可乐味火锅底料 第三节 保健型火锅底料 一、赤豆火锅底料 二、薄荷火锅底料 三、核桃仁火锅底料 四、绿豆火锅底料 五、菊花火锅底料 六、百合火锅底料 七、黑芝麻火锅底料 八、甲鱼火锅底料 九、山楂火锅底料 十、大枣火锅底料 十一、莲子火锅底料 十二、银耳火锅底料 十三、枸杞火锅底料 十四、山药火锅底料 十五、银杏火锅底料 第四章 火锅蘸料 一、咸香料 二、辣香料 三、咸鲜料 四、咸辣料 五、咸酸料 六、咸甜料 七、酸甜料 八、酸辣料 九、甜辣料 参考文献

## &lt;&lt;火锅调味料&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：芝麻油富含维生素E和亚油酸。

维生素E具有促进细胞分裂和延缓衰老、保护血管的作用。

所含亚油酸、棕榈酸等不饱和脂肪酸，容易被人体分解吸收和利用，促进胆固醇的代谢，有助于消除动脉血管壁沉积物。

芝麻油还有润肠通便的作用，减轻烟对牙齿、牙龈、口腔黏膜的直接刺激和损伤作用以及肺部烟斑的形成，同时能抑制人对尼古丁的吸收。

常食香油对声音嘶哑、慢性咽喉炎有良好的恢复作用，还有利于清除慢性鼻炎。

二、花生油花生油是用花生的种子加工榨出的植物油脂，色泽为淡黄色、橙黄色、棕黄色等，具有花生特有的香气和滋味，黏度大，泡沫大，泡沫洁白，不易消失。

土榨和半机榨榨取的花生油，油色浅，具有花生油特有的香味，用机榨榨取的花生油，颜色较深，花生油特有的香味较淡，精制花生油澄清、透明，水分和杂质少、酸价低，易保管储存，是一种极好的食用油脂。

花生油的营养价值较高，含不饱和脂肪酸80%，其中亚麻酸含量较高。

此外，还含有维生素E、B族维生素及微量元素锌、硒等。

在烹饪中应用花生油，可润色，可增加香味。

三、豆油豆油是利用大豆压榨制成的植物油，油色淡黄至棕黄，具有豆油香味和豆腥味，带有大豆特有的气味，泡沫大。

分为冷压豆油和热压豆油。

冷压豆油色泽较浅，生豆味淡。

加工热压豆油的原料要经过高温处理，出油率高，色泽较深，带有较浓的生豆气味。

据加工程度的不同，豆油可分为粗豆油、过滤豆油和精制豆油。

粗豆油黄褐色，精制豆油大多为淡黄色。

豆油的营养价值较高，不饱和脂肪酸含量高达85%，其中亚油酸约占50%，亚麻酸占10%，豆油中富含维生素A和维生素D以及卵磷脂等营养成分。

豆油在人体内的消化率可达98%。

豆油含磷脂较多，因其受热会生成黑色物质，使油和制品表面颜色变深，但与鱼或肉、骨头熬汤，则可熬成浓厚如奶的白汤。

<<火锅调味料>>

编辑推荐

《烹饪调味料丛书:火锅调味料》可供广大餐饮企业厨师、管理人员及调味料生产企业技术人员使用。

<<火锅调味料>>

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>