

<<中餐热菜烹饪调味料>>

图书基本信息

书名：<<中餐热菜烹饪调味料>>

13位ISBN编号：9787122098566

10位ISBN编号：7122098567

出版时间：2011-2

出版时间：化学工业出版社

作者：王茂山 朱海涛 主编

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>

<<中餐热菜烹饪调味料>>

内容概要

本书在介绍食品风味和调香工艺基础知识的基础上,分简单复合调味、多重复合调味、增香调味三类介绍咸鲜味、咸甜味、甜酸味、咸酸味、甜香味、咸香味、咸辣味、酸辣味等味型复合调味料的配制方法及烹饪应用。

每种味型均详细介绍调味配比、制作方法、适用范围、风味特点、注意事项、菜式举例等内容。

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。

<<中餐热菜烹饪调味料>>

书籍目录

- 第一章 食品风味 第一节 食品的味觉 一、味觉生理 二、味觉的基本特性 三、食品风味的特点 四、食物风味的实质 五、各种味觉的互相影响 第二节 基本味与调味方法 一、基本味 二、调味方法和阶段 第三节 调味工艺原理 一、调味原理 二、调味工艺的基本规律和要求 第四节 火候与食品风味的关系 一、火候与上色 二、火候与增香 三、火候与入味 四、火候与成形 五、火候与质感 六、火候与营养 第二章 调香工艺 第一节 嗅感及其特性 一、嗅感生理 二、嗅觉的基本特性 第二节 香气的种类 第三节 调香工艺原理 一、调料调香的原理 二、热变生香的原理 第四节 调香方法 一、调香工艺的阶段和层次 二、调香的方法 第三章 简单复合调味类型 第一节 咸鲜味型 一、芡汤汁 二、香糟汁 三、坛烧金汤汁 四、果木烧鸡汁 五、养生海参汤 六、酱皇(XO酱) 七、味皇粉 八、酱皇汁 九、鱼酱 十、鱼味汁 十一、八宝酱 十二、千里酱 十三、虾乳汁 十四、明炉鱼汁 十五、韭香铁板汁 十六、豉香汁 十七、韭菜花汁 十八、泰国虾酱 十九、咸蛋黄汁 二十、芋香虾酱 二十一、贝黄酱 二十二、红花汁 二十三、金汤 二十四、鲍汁 二十五、海鲜豉油汁 二十六、豉油皇(鱼汁) 二十七、海鲜鱼汁 二十八、煲仔饭豉油 二十九、鲜味皇汁 三十、南洋蟹酱 三十一、京酱 三十二、新式啫啫酱 三十三、牛柳卷汁 三十四、上什豉汁 三十五、炒菜用豆豉 三十六、蒸菜用豉汁 三十七、烧鸭生酱 三十八、野味打边锅调料 三十九、煲仔酱 四十、堂灼蘸酱 四十一、豉蚝汁 四十二、火腿汁 四十三、鱼翅汁 四十四、干贝汁 四十五、蒜香酱爆汁 四十六、烧烤酱(汁) (一)烧烤酱 (二)飘香烧烤酱 (三)烧烤汁 四十七、即调铁板汁 四十八、鸡汁南瓜酱 第二节 咸甜味型 一、蚝油汁 二、新式羊肉酱汁 三、大阪烧河鳗汁 四、红烧酱 五、腐乳扣肉汁 六、乳韭汁 七、奇香臭乳汁 八、烧汁酱 九、烧海参汁 十、胶东酱焖鱼汁 十一、柱侯酱 十二、EM汁 十三、白灼汁 十四、风沙鸡料 十五、梅子烧鳗汁 十六、炭烧酱 十七、磨鼓酱 十八、椒梅酱 十九、红烧汁 二十、酱爆肉丁料 二十一、蜜椒汁 第三节 甜酸味型 一、新西兰酱汁 二、油爆虾汁 三、干煎虾汁 四、马乃司沙司 五、糖醋汁 六、香槟汁 七、西柠汁 八、茄汁 九、香橙汁 十、京都汁 十一、脆皮鸡皮水 十二、西汁 十三、牛柳汁 十四、果汁 十五、哈葡吉祥汁 十六、蔗菠富贵汁 十七、菊梨汁 十八、OK汁 十九、荔枝味汁 二十、姜汁醋 二十一、开胃果汁酱 第四节 咸酸味型 一、爆炒腰花味汁 二、老醋汁 三、陈芹汁 第五节 甜香味型 一、纯甜味 二、蜜饯味 三、冰糖水 四、蜜汁 五、糖桂花汁 六、桂花菠萝酱 七、叉烧汁 八、桂花汁 第六节 咸香味型 一、南乳酱 二、虾酱汁 三、乳酱汁 四、海鲜汁 五、虾头调味汁 六、盐焗鸡料 七、椒盐 八、炒菜用淮盐 九、五香味料 第四章 多重复合调味类型 第一节 咸辣味型 一、香辣海鲜酱 二、重庆烤鱼料 三、黑椒汁 四、百搭酱 五、拉面汤料 六、金沙粉 七、避风塘系列料 (一)避风塘飘香味料 (二)避风塘家常味料 (三)避风塘陈皮味料 (四)避风塘孜然味料 八、冷锅料 九、剁椒鱼头酱 十、十三香 十一、麻婆豆腐料 十二、十三香辣汁 十三、新港式肉酱 十四、川酱 十五、歌乐山辣子系列 十六、水煮料 十七、香辣蟹料 十八、飘香酱 十九、四川火锅底料 二十、豉椒汁 二十一、干锅酱 二十二、咖喱酱(汁) (一)咖喱汁 (二)咖喱酱 二十三、葱椒汁 二十四、XO酱 二十五、姜母鸭料 二十六、辣酒汁 二十七、沙茶酱 二十八、沙嗲酱 (一)沙嗲酱(一) (二)沙嗲酱(二) 二十九、孜然味料(汁) (一)孜然味料 (二)茄汁孜然汁 (三)椒末孜然汁 (四)咖喱孜然汁 三十、麻辣酱 三十一、高粱酒香辣汁 三十二、红油味汁 三十三、豆瓣味汁 三十四、糊辣味汁 三十五、家常味汁 三十六、回锅肉调料 三十七、香辣酥 三十八、鲜辣酱 三十九、虾酱辣汁 四十、马拉盏酱 第

<<中餐热菜烹饪调味料>>

二节 酸辣味型 一、酸辣味汁 (一)酸辣味汁(一) (二)酸辣味汁(二)
(三)酸辣味汁(三) 二、泰式味汁 三、鱼香味汁 四、怪味汁 五、泡椒味
汁 (一)泡椒味汁 (二)泡椒牛肉酱 六、醋椒汁 (一)酸辣味汁(氽、
烩类菜肴) (二)酸辣味汁(烧、炒类菜肴) 第五章 增香调味类型 一、茶香味
二、蒜香味 三、奶香味 四、酱香味 五、酒香味 附录 一、常用名词解释 二、烹调
小窍门 参考文献

<<中餐热菜烹饪调味料>>

章节摘录

版权页：2.渗透作用渗透作用是溶剂分子从低浓度经半透膜向高浓度溶液扩散的过程。

溶液渗透压的高低与溶液中溶质分子物质的量多少有关，溶液中溶质分子物质的量越多，渗透压越高，反之则越低。

在渗透压的影响下，一些调味原料的呈味物质也能渗透，如食盐、酒、糖、醋、酱油等。

原料入味实际上是呈味物质向原料内部的渗透扩散过程。

腌制的鱼、肉等不易变质，是由于高浓度的盐溶液使细胞等微生物失水死亡之故。

渗透作用的动力是渗透压，调味液的渗透压越高，调味料向原料的扩散力就越大，原料就越容易附上调味料的滋味。

据研究，溶液渗透压的大小与其浓度及温度成正比，而渗过过程是需时间的，所以在调味工艺中，要适当地掌握调料的用量（即调味液的浓度）、调味时的温度和时间，才能达到调味的目的。

（二）吸附作用吸附作用是指各种气体、蒸气以及溶液里的溶质被吸着在固体或液体物质表面上的作用。

具有吸附性的物质叫做吸附剂，被吸附的物质叫做吸附质。

吸附作用可分为物理吸附和化学吸附。

吸附是调味工艺中的普遍现象，勾芡、浇汁、调拌、黏裹等均是原料吸附呈味物质的具体方式。

当然，在调味工艺中，吸附与扩散、渗透及火候掌握是密不可分的。

1.吸附的两种类型根据产生吸附的作用力不同，吸附作用可分为物理吸附和化学吸附两种类型。

物理吸附是以分子间作用力相吸引的，由于调味原料和菜肴半成品之间普遍存在着分子间引力，所以半成品可以吸附调味料而使菜品有味，如在半成品上撒胡椒粉、花椒面、芝麻、葱花等固体调味料，或在制作冷菜的最后拌入香油或淋入调味汁等液体调味料等，都属于物理吸附。

化学吸附则以类似于化学键的力相互吸引，其吸附热较大。

化学吸附是固体表面的某些基团与吸附质（被吸附的物质）分子形成化学键。

比如，淀粉在高温溶液中，直链淀粉分子伸展使极性基团暴露出来，若加入含有极性基团的丙醇、丁醇、戊醇或己醇，直链淀粉分子就能与这些有机化合物通过氢键缔合，失去水溶性而结晶析出。

勾芡时淀粉糊化，在吸收水分的同时把调味料的呈味物质牢牢黏附在主、辅料表面的过程，即为化学吸附作用。

<<中餐热菜烹饪调味料>>

编辑推荐

《中餐热菜烹饪调味料》是烹饪调味料丛书之一。

<<中餐热菜烹饪调味料>>

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>