

<<烹饪调味配方大全（上册）>>

图书基本信息

书名：<<烹饪调味配方大全（上册）>>

13位ISBN编号：9787122108388

10位ISBN编号：7122108384

出版时间：2011-7

出版单位：化学工业

作者：雷东

页数：689

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>

<<烹饪调味配方大全(上册)>>

内容概要

《烹饪调味配方大全(上册)》将不同味型的调料配方以“主味调料”和“辅味调料”的形式进行复合,形成“单一复合味型”、“双复合味型”以及“多复合味型”的上千种可以灵活变化的调味品。

根据调味品味道的清淡浓烈程度,划分其类别。

由雷东编著的《烹饪调味配方大全(上册)》包括味道较为清淡、鲜醇,及浅辛辣、重辛辣的调味品,分为“本味花香篇”、“叶香植脂篇”、“乳脂糟酒篇”、“葱姜蒜香篇”、“芥辣胡椒篇”5篇。

味道浓厚、多滋的双复合味调味品,将在下册分“异香金属篇”、“豉酱腐乳篇”、“酱鲜咖喱篇”、“多香复合篇”、“百味中国篇”5篇讲述。

<<烹饪调味配方大全（上册）>>

作者简介

雷东（曾用名闫东），出生于北京。

中国烹饪协会会员，北京烹饪协会会员，北京西餐业协会外国风味餐饮专业委员会委员。

国际烹饪联合会理事，中国药膳研究会理事。

国际烹饪名师，中国烹饪大师，北京烹饪大师。

为北京天伦王朝饭店高级烹调师，国家高级营养配餐师，国家高级烹饪技师，商务部全国饭店业国家级评委。

曾先后在《中国烹饪》、《中国食品》、《餐饮世界》、《四川烹饪》、《快乐厨房》等国内多家知名烹饪专业杂志上发表论文数十篇。

在《中国经济日报》、《中国食品》、《快乐厨房》等报刊上登载有名人专访。

出版有《烹饪调味秘述》、《调味大全》、《烹饪调味秘方800例》等烹饪专业著作。

为法国国际厨皇美食蓝带奖章获得者，先后在全国及国际大赛上获得特金奖、金奖、银奖等奖项。

已被《北京烹饪大师》、《中国餐饮界百名精英集锦》收入名录。

<<烹饪调味配方大全(上册)>>

书籍目录

第一部分 本味花香篇

一、本鲜类

(一) 本鲜味型

(二) 本鲜味单复合型汁料制作

中式清汤

中式奶汤

中式金汤

中式广东顶汤

中式素上汤

中式猪肉清汤

中式牛肉清汤

中式羊肉汤

中式高汤胶冻汁

中式广东芡汤

中式广东潮州熟鸡油

中式熟红根油

中式蛋黄粉

西式素上汤

西餐少司

西式牛肉汤

西式鸡清汤

中式玉米汁

西式胶冻汁

(三) 本鲜味双复合及多复合型汁料制作

(1) 本鲜花香味型

桂花清汤

菊花奶汤

玫瑰金汤

茉莉猪肉清汤

金花牛肉清汤

冬梅羊肉汤

荷花素上汤

玫瑰高汤胶冻汁

花香熟鸡油

花香红根油

玫瑰蛋黄粉

西式香玉素上汤

西餐花香少司

西式玫瑰牛肉汤

西式花香鸡清汤

西式花香胶冻汁

(2) 本鲜叶香味型

荷香清汤

紫苏奶汤

碧玉金汤

<<烹饪调味配方大全(上册)>>

竹香猪肉清汤
 韭香羊肉清汤
 芫荽素上汤
 茶香高汤胶冻汁
 中式叶香芡汤
 中式叶香熟鸡油
 中式叶香红根油
 香草蛋黄粉
 西式薄荷素上汤
 西餐叶香少司
 西式叶香牛肉汤
 西式九层塔鸡清汤
 西式香3草胶冻汁
 (3)本鲜值脂味型
 鸡鲜麻酱汁
 牛味花生酱汁
 鲜香沪式色拉酱
 鲜醇沙律酱
 鹅鲜千岛汁
 鲜浓西式马乃司少司
 鲜浓西式鞣鞣少司
 (4)本鲜乳脂味型
 鲜浓乳香味汁
 鸡汁乳脂蛋黄酱
 鲜浓白汁少司
 鸡汁奶油少司
 鸡汁奶油结力蛋黄少司
 鹅香黄汁少司(鹅香蛋黄少司)
 超鲜荷兰少司
 清鲜波兰少司
 本鲜牛奶蛋黄汁
 (5)本鲜酒香味型
 超鲜香槟酒汁
 牛鲜黄酒汁
 鲜浓酒香醉汁
 本鲜啤酒烧汁
 回鲜白兰地汁
 (6)本鲜糟香味型
 清鲜香糟汁
 增鲜糟糊
 苏式特鲜糟油
 闽式特鲜红糟卤
 (7)本鲜葱香味型
 清鲜葱香味汁
 肉香葱油
 特鲜葱香油
 鸡鲜葱油味汁

<<烹饪调味配方大全(上册)>>

牛鲜葱油烧汁

(8) 本鲜蒜香味型

肉香蒜头油

鹅鲜蒜头米

牛汁蒜泥汁

鸡汁蒜泥汁

超鲜蒜蓉蒸酱

鲜浓蒜番烧汁

(9) 本鲜姜香味型

超鲜牛腩沙姜盐

鲜浓姜汁米酒

鲜醇毛姜水

(10) 本鲜芥末味型

本鲜芥末糊

超鲜中式辣根汁

.....

第二部分 叶香植脂篇

第三部分 乳脂糟酒篇

第四部分 葱姜蒜香篇

第五部分 芥辣胡椒篇

<<烹饪调味配方大全(上册)>>

章节摘录

版权页：注：可用于多种西式深色热菜的调味及各种烧类菜肴的制作。

以此少司肉汁还可调制“蒜香西式红汁少司”以及“蒜香西式红酒少司”等多种带色的少司。

此外，在制作各种烤肉类菜肴时，所剩余的汤汁也可兑入此肉汁中，以增加汤汁的鲜香味。

如：蒜油西式少司肉汁焖羊杂等。

主味调料鲜蒜蓉25克，蒜头油45克。

（也可选择蒜香味型之其他适合的主味调料适量。

）辅味调料鲜番茄120克，番茄酱20克，瓶装番茄沙司10克，干辣椒1个，香叶1片，白胡椒粉0.25克，精盐2克，味精3克，玉米淀粉5克。

制作锅炙好，下入蒜油浇至五成热，下入鲜蒜蓉煸至微黄，下入干辣椒、香叶炒透出香，下入去皮、蒂、籽切粒的鲜番茄、番茄酱、番茄沙司炒透，下入其他辅味调料烧开，待翻泡后改用文火，并不断搅动不要糊底，待番茄少司出香，已无生酸味约5分钟，撒入玉米淀粉，调好稠度搅匀即成。

特点蒜香浓郁，鲜咸而酸，清香爽口。

注：主要作为西式各种面料的比萨饼酱涂料，以及用于各种该口味的菜肴的制作。

在调制中，还可加入培根腊肉末5克，以提腊香；欧芹末（法香末）5克，以提清香。

如：蒜香番茄少司焗龙虾仔等。

主味调料澳大利亚蒜蓉调味粉15克。

（也可选择蒜香味型之其他适合的主味调料适量。

）辅味调料番茄酱50克，瓶装番茄沙司15克，砂糖5克，糖色5克，香叶2片，胡椒粉2克，柠檬片（香桃片）15克，干辣椒1个，辣酱油10克，精盐2克，味精5克，西式素上汤150克，西式少司肉汁（见咸酸味型）300克，清油25克，清油面捞15克。

<<烹饪调味配方大全(上册)>>

编辑推荐

《烹饪调味配方大全(上册)》：清淡、鲜醇、浓厚、多滋，千种双复合味调味方法，纯天然配料，不加任何食品添加剂，厨师及家庭调味必备。
厨师必备调味宝典。

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>