第一图书网, tushu007.com

<<餐馆实用调味>>

图书基本信息

书名：<<餐馆实用调味>>

13位ISBN编号：9787306025517

10位ISBN编号：7306025511

出版时间：2005-5

出版时间：中山大学

作者：伍福生

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

内容概要

本书是一本关于调味方面的书籍，对调味的起源、调味料的分类及特点、调味汁的制作、调味品的妙用和使用禁忌以及世界各地的调味习惯进行了详尽的介绍。
本书还在传统调味配方的基础上，增加了许多海内外新潮调味品和新潮调味汁的制作方法及用途，并着重介绍了复合调味的运用方法，深入浅出，通俗易懂。

<<餐馆实用调味>>

书籍目录

第一章 调味概论：食以昧为先　第一节 味觉和味的分类　第二节 味的调和　第三节 调味的时机与原则第二章 中式调昧料的种类　第一节 纯正的成味调味料　第二节 甘美的甜味调味料　第三节 诱人的酸味调味料　第四节 独特的苦味调味料　第五节 刺激的辣味调味料　第六节 鲜美的鲜味调味料　第七节 畅快的香味调味料　第八节 浓郁的酒类调味料第三章 常用西餐调味料和添加剂　第一节 西餐调味料的种类　第二节 烹调添加剂的种类第四章 变化万千的复合调味汁调制方法　第一节 各种调味汁的调制方法　第二节 调味汁在烹调中的应用第五章 中国名菜的常用调味料　第一节 粤菜的调味特点　第二节 鲁菜的调味特点　第三节 苏菜的调味特点　第四节 川菜的调味特点　第五节 浙菜的调味特点　第六节 闽菜的调味特点　第七节 徽菜的调味特点　第八节 湘菜的调味特点　第九节 京菜的调味特点　第十节 上海菜的调味特点第六章 复合调味应用实例

章节摘录

书摘民以食为先，食以味为先。
食客对食物的选择和接受，关键在于味。
味是中国菜肴的灵魂，也是评价菜肴质量的一个重要因素。
美味既可以刺激食客的食欲，也能促进消化液的分泌，有利于对食物的消化吸收。
多数烹饪原料原始的味很难令食客满意，要想使食客接受，必需经过五味调和，调味料则是调和的物质基础。
菜肴的美味来自烹调，“烹调”者，一是在于烹，二是在于调。
烹和调相互依存，相互促进，是烹调技术的关键。
调味，就是调和滋味，调味通过原料和调味品的恰当调和，经过加热过程，以除去原料的不良滋味，发挥其原有的鲜美滋味，增加菜肴的美味，形成菜肴的特色。
从烹调工艺学角度讲，调味是通过各种调味品的组合运用来影响原料，使菜肴具有多种复合味的一种操作技术；调味就是把组成菜肴的主、辅料与多种调味品恰当配合，在不同温度条件下，使其互相影响，经过一系列复杂的变化，去其异味，增加美味，形成各种不同风味菜肴的工艺。
从现代科学的观点看，调味一方面是利用原料和调味品之间的适当配合，通过烹制过程发生的物理变化和化学变化，除去恶味，突出正味，增进香气和美味的一项操作技术；另一方面还根据香味物质对人体的生理刺激和心理作用，巧妙地为食用者提供最佳的味道组合和顺序。
因此调味不仅是一门科学，而且是一门艺术。
P3

编辑推荐

先进的餐旅业经营管理理念、丰富的餐旅业经营管理经验、精湛的餐旅业服务技能、巧妙的餐旅业赚钱技巧，都能在这套丛书中充分体现出来。
　当你在餐旅业的投资、经营、管理等方面有疑问、有困难时，打开这套丛书，一定会得到启发，有所收获。

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