

<<用味如神中国菜调味技巧>>

图书基本信息

书名：<<用味如神中国菜调味技巧>>

13位ISBN编号：9787509110195

10位ISBN编号：750911019X

出版时间：2007-7

出版时间：人民军医出版社

作者：张仁庆

页数：123

字数：95000

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>

<<用味如神中国菜调味技巧>>

内容概要

味，是中国菜的灵魂；百菜百味，是中国菜的特色。日本人吃饭用眼睛，观其颜色，法国人吃饭用鼻子，闻其味道，而中国人吃饭用舌尖品味，是味觉最高享受，这也许正是中国人会吃，中国堪称美食国度的一个原因所在。本书详细介绍了中国调味的基本知识，四大味神，经典味型，凉菜调味，营养调味等内容，是一本知识面广，可读性强，选料讲究，易学易做的饮食指导用书，是家庭餐饮的良师益友，是饭店酒楼、厨师学校、宾馆酒店厨师必备的工具书。

<<用味如神中国菜调味技巧>>

作者简介

张仁庆，山东师范大学中文系毕业，经济法专业硕士学位。

现任中国人口文化促进会会员，中国食文化中心主任、《中国厨师名人录》主编、中国食文化丛书主编，奇山集团公司董事长、台湾《美食天下》杂志社大陆分社社长，中国烹协会员，曾先后主编《当代中国名厨》、《中国名菜30

<<用味如神中国菜调味技巧>>

书籍目录

- 一、味觉与调味 (一)物理味觉 (二)化学味觉 (三)心理味觉 (四)基因味觉 (五)知识味觉二、四大味神 (一)北方味神——孙志刚 (二)南方味神——陈志雄 (三)东方味神——张云甫 (四)西北味神——易渲承三、经典味型 (一)鱼香味型 (二)荔枝味型 (三)家常味型 (四)麻辣味型 (五)怪味味型 (六)红油味型 (七)酸辣味型 (八)糊辣味型 (九)陈皮味型 (十)椒麻味型 (十一)酱香味型 (十二)姜汁味型 (十三)蒜泥味型 (十四)酱爆味型 (十五)葱酱味型 (十六)醋椒味型 (十七)葱香味型 (十八)蒜香味型 (十九)鲜汤味型 (二十)纯甜味型 (二十一)咸酸味型 (二十二)腐乳味型 (二十三)酒香味型 (二十四)芝香味型 (二十五)虾子味型 (二十六)咖喱味型 (二十七)果汁味型 (茄汁味型) (二十八)西汁味型 (二十九)豉汁味型 (三十)柱候味型 (三十一)柠檬味型 (三十二)椰奶味型 (三十三)糖醋味型四、凉菜调味 (一)红卤汁 (二)白卤汁 (三)普通卤汁 (四)卤牛肉 (五)白卤鸡 (六)卤猪口条 (七)卤鸭 (八)卤猪肉 (九)卤猪肚 (十)卤猪心 (十一)卤猪肝 (十二)罗汉肚 (十三)炆黄瓜皮卷 (十四)炆海带 (十五)葱油草菇 (十六)炆猴头蘑 (十七)葱油鸡脯 (十八)盐水虾钱 (十九)盐水鸡蛋 (二十)盐水冬笋 (二十一)醉腌冬笋 (二十二)泡青红椒 (二十三)酸辣黄瓜 (二十四)糖醋萝卜卷 (二十五)拌黄瓜鸡丝 (二十六)拌黄瓜青笋 (二十七)油吃黄瓜 (二十八)拌银耳 (二十九)鸡油冬笋 (三十)叉烧肉 (三十一)黄蛋松 (三十二)蒸蛋黄糕、蛋白糕 (三十三)酱汁鱼条 (三十四)油焖香菇 (三十五)鸡蛋卷 (三十六)如意鱼卷 (三十七)紫菜肉卷 (三十八)核桃粘 (三十九)猪皮冻 (四十)琼脂冻 (四十一)盐味汁 (四十二)酱油汁 (四十三)虾油汁 (四十四)蟹油汁 (四十五)蚝油汁 (四十六)韭味汁 (四十七)麻酱汁 (四十八)椒麻汁 (四十九)葱油 (五十)糟油 (五十一)酒味汁 (五十二)芥末糊 (五十三)咖喱汁 (五十四)姜味汁 (五十五)蒜泥汁 (五十六)五香汁 (五十七)茶熏味 (五十八)酱醋汁 (五十九)酱汁 (六十)糖醋汁五、营养味汁 (一)潮式卤水浸味料 (二)潮式蒜椒红卤水 (三)潮式五香白卤水 (四)粤式卤水浸味料 (五)粤式精卤水 (六)粤式白卤水 (七)新潮调味汁 (八)香妃鸡浸味料 (九)剁椒汁的调制 (十)腊味卤水的调制 (十一)豉油鸡浸味料 (十二)白芡汤的调制 (十三)虾卤汁的调制 (十四)煎封汁的调制 (十五)清芡汁的调制 (十六)蒸火腿汁的调制 (十七)青汁的调制 (十八)卤水汁的调制 (十九)精卤水的调制 (二十)白卤水的调制 (二十一)噌汁的调制 (二十二)鱼汁的调制 (二十三)五香汁的调制 (二十四)美味噌汁的调制 (二十五)葱油味汁的调制 (二十六)鱼香味汁的调制 (二十七)泰国鱼香味汁的调制 (二十八)椒麻汁的调制 (二十九)西汁的调制 (1) (三十)西汁的调制 (2) (三十一)西汁的调制 (3) (三十二)麻酱料汁的调制 (三十三)沙茶甜酱料的调制 (三十四)豆瓣辣酱汁的调制 (三十五)豉蚝汁的调制 (三十六)香槟汁的调制 (三十七)法式调味汁的调制 (三十八)美式烤肉酱汁的调制 (三十九)意大利汁的调制 (四十)墨西哥塔可酱的调制 (四十一)巴黎黄油的调制 (四十二)咸鲜香味汁的调制 (四十三)海鲜豉油的调制 (四十四)常见糖醋汁的调制 (四十五)常用陈皮味汁的调制 (四十六)常用香糟汁的调制 (四十七)常用鱼香味汁的调制 (四十八)常用麻辣味汁的调制 (四十九)常用家常味汁的调制 (五十)常用酸辣味汁的调制 (五十一)常用卤肉、卤鸡、卤牛羊肉配方的调制 (五十二)最新蒸鱼汁的调制 (五十三)常用五香汁的调制 (五十四)温拌汁的调制 (五十五)西瓜豆豉香的调制 (五十六)新潮三合油的调制 (五十七)蒜蓉麻叶的调制 (五十八)新煎封汁的调制 (五十九)新潮馅料调味料的调制 (六十)生泡冷菜的调制 (六十一)小豉汁的调制 (六十二)豉油王汁的调制 (六十三)蒜蓉豆豉酱的调制六、调味品谐趣 (一)调味趣谈 (二)调味名品 (三)调味名言 (四)调味名著 (五)调味养生后记

<<用味如神中国菜调味技巧>>

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>