

<<烹饪调味大全>>

图书基本信息

书名：<<烹饪调味大全>>

13位ISBN编号：9787530464045

10位ISBN编号：7530464043

出版时间：2013-2

出版时间：雷东 北京科学技术出版社 (2013-02出版)

作者：雷东

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>

<<烹饪调味大全>>

内容概要

《烹饪调味大全》中各种复合味型的调制，在调料的选择、配比及使用上还有很大的创新空间，厨师可在熟练掌握书中四十余种复合味型调制的基础上，以其口味特点为中心，再进行双复合及多复合调味的探索。

此外，根据调味要求，各味型在调制复合之后，还可以改变烹调方法、操作手法、盘饰、烹饪原料等元素，灵活多变，举一反三，制作更多类型的创新菜肴。

特别是在高档宴席和各类烹饪大赛中，调味上的创新可令菜肴水平达到更高的意境。

<<烹饪调味大全>>

作者简介

雷东，（曾用名闫东），出生于北京，1985年参加工作。

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；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，法国国际厨皇美食蓝带奖章获得者。

曾在《中国烹饪》、《中国食品》、《餐饮世界》、《四川烹饪》、《快乐厨房》等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；并出版有《烹饪调味秘方800例》、《烹饪调味配方大全》等专著。

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。

<<烹饪调味大全>>

书籍目录

一、单香型复合味 本香类 本鲜味型 (一) 本鲜味型的制作 中式清汤 中式奶汤 中式金汤 中式广东顶汤 中式广东上汤 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 (什菜水) 西餐少司 西式牛肉汤 西式鸡清汤 西式胶冻汁 (二) 例菜 清汤燕菜 凤吞鱼翅 奶汤鱼皮 奶汤鱼肚 太极玉米天河素 鸡汤素菜丁 德式面包鸡蛋汤 普达峰 蔬菜煮牛尾 清香类 叶香味型 (一) 叶香味型的制作 中式茶皇汁 现代茶皇汁 (二) 例菜 龙井鲍鱼片 茶鳧鱼丝 荷叶乳鸽片 芫爆猪肚片 竹筒蒸鸡翅 阿塞拜疆式葡萄叶羊肉卷 日式樱叶包鱼 西班牙式炒鸡蛋 德式豌豆瓣泥汤 花香味型 (一) 花香味型的制作 中式花皇汁 中式桂花、汁 中式玫瑰汁 (二) 例菜 菊花鲈鱼球 茉莉鱼丁 兰花肚丝 脂香类 植脂味型 (一) 植脂味型的制作 熟芝麻芝麻盐 麻酱味汁 花生酱味汁 沪式色拉酱 沙律酱 千岛汁 西式美乃滋少司 西式鞑鞑少司 (二) 例菜 芝麻酱焗鸡 松炸海虾球 夏威夷果炒鲜贝 松子炒鸡米 松仁鹌鹑松 蟹肉沙拉 英式生菜大虾 鞑鞑少司 银鱼 埃及式煮蚕豆 朝鲜式炭烤牛肉 日式素菜炸鱼圆 炸土豆丝 炸土豆片 炸面包角 乳脂味型 (一) 乳脂味型的制作 中式乳香味汁 乳脂蛋黄酱 芝士黄油汁 西式黄油面粉 (黄油面捞) 白汁少司 白酒少司 菠菜少司 奶油少司 (奶汁少司) 奶油结力蛋黄少司 黄汁少司 (蛋黄少司) 荷兰少司 波兰少司 牛奶蛋黄汁 (二) 例菜 黄油焗龙虾 鲜奶鲜鲨鱼唇 椰奶炖鸡翅 潮州炸海虾枣 波兰少司鱼片 荷兰少司龙须菜 法式烤鱼 俄式烤鱼 大虾鲜蘑少司鱼卷 法式烩鸡 炸黄油鱼卷 西式土豆泥 奶油黄瓜沙拉 束法鸡 奶汁焗鸡卷 菠菜少司焗鸡 黄汁烩菠菜 奶油汤 西式煮胡萝卜条 西式煮土豆条 西式煮菜花 西式烤面包丁 醇香类 酒香味型 (一) 酒香味型的制作 酒花液 格瓦斯 香槟酒汁 酒香醉汁 (二) 例菜 黄酒煨鸭 鲜活醉青虾 醉蚶 醉河蟹 贵妃鸡翅 红酒烩鸡 比利时式啤酒烩牛肉 法式炒牛肚丝 西班牙式烩鸡 格瓦斯焗牛肉 糟香味型 (一) 糟香味型的制作 黄糟 香糟酒 (香糟卤) 苏式糟油 香糟汁 糟糊 红糟 闽式红糟酱 醪糟 江苏醉蟹 闽式红糟卤 (二) 例菜 糟炒鳊鱼片 糟熘冰鱼 酒糟醉全鸭 糟炒海虾球 炝糟响螺片 辛香类 葱香味型 (一) 葱香味型的制作 糊葱香菜油 葱油 葱油味汁 (二) 例菜 葱烧海参 葱爆羊肉 葱拌豆腐 葱茸花枝片 德式扁豆沙拉 南斯拉夫烤猪肉串 葱末煎牛里脊 美式炭烤牛肉扒 炸洋葱圈 蒜香味型 (一) 蒜香味型的制作 炸蒜肉 炸蒜茸 川式蒜泥汁 川式蒜味汁 鲁式蒜泥汁 闽式蒜泥汁 粤式蒜茸油汁 (二) 例菜 蒜茸原壳蛭 蒜酱拌鱿鱼 蒜泥白肉 蒜泥黄瓜 巴西式牛肉扒 蒜泥煎牛上脑 姜香味型 (一) 姜香味型的制作 沙姜盐 姜香油 姜汁米酒 粤式姜汁 川式姜汁 鲁式姜汁 毛姜水 (二) 例菜 芽姜鸡片 姜汁鸭掌 早蒸姜汁青鱼 姜爆散丹 芥末味型 (一) 芥末味型的制作 中式芥末糊 中式辣根汁 川式芥末汁 粤式芥末酱 闽式芥末辣酱 潮式梅羔芥末 日式芥辣汁 中式芥末油汁 西式芥末少司 (酱) 西式辣根少司 西式红菜头辣根少司 西式奶油辣根少司 (二) 例菜 芥末鲜贝 芥辣鸡丝 潮式龙虾刺身 德式黄瓜沙拉 法式土豆鲜蘑沙拉 蔬菜沙拉 芥末猪肉丝 芥末烩牛肉 日式生鱼片 辣根少司鱼冻 香辣味型 (一) 香辣味型的制作 郫县豆瓣酱 (元红豆瓣酱、泡红辣椒酱) 郫县豆瓣酱 (油酥豆瓣酱) 中式香辣味汁 红油辣椒 糊辣油 川式辣椒 川式红油味汁 青辣汁 湘式剁红辣椒 剁青辣椒酱 剁椒味汁 (二) 例菜 碧绿家常黄鳝 珊瑚辣味狗肉 碧绿家常牛头 红油猪口条 XO辣酱炒鸭舌 桑给巴尔式鱼 印尼式炒牛肉片 巴基斯坦式绿豆 胡椒味型 (一) 胡椒味型的制作 黑胡椒汁 黑胡椒酱 胡椒油 胡椒汁 胡椒盐 (二) 例菜 黑椒牛柳 铁板黑椒猪扒 西式炭烤鹿肉串 西式烤猪腿肉 麻香味型 (一) 麻香味型的制作 麻盐 花椒盐 花椒油 花椒面 粤式川椒酒 花椒水 京式花椒绍酒 腌鲜花椒 (二) 例菜 麻香鸡柳 椒盐香椿鱼 椒盐海蚌 椒盐鲳鱼 麻香豆芽掐菜 麻香莲藕 日式椒叶加吉鱼头汤 孜然味型 例菜 烤羊肉串 干煸孜然牛肉 孜然酥乳鸽 孜然哈什蟆腿 金属味型 例菜 金箔发财卷 8 银箔墨鱼卷 豉香类 豉香味型 (一) 豉香味型的制作 粤式豆豉料 潮粤式豆豉汁 粤式豉汁 (二) 例菜 豉汁蟠龙鳝 豆豉酥鲫鱼 豉椒炒皇帝蟹 豉椒炒蛭子 豉椒炒牛肉 豉汁鹌鹑煲 清炒苦瓜 酱香味型 (一) 酱香味型的制作 鲁式老虎酱 鲁式酱汁 沪式蒜泥甜酱 日式“田乐”酱 滇式甜酱汁 京式烧鸭酱 京式甜面酱 复合酱香料 (二) 例菜 柱侯鸭子 炒木樨肉 火爆燎肉 酱爆鸡丁 酱汁青鱼 糖酱鸡块 日式大酱鲤鱼 日式“田乐”豆腐 腐乳味型 例菜 腐乳爆肉 椒丝腐乳通菜 南乳肉 酱酯味型 (一) 酱酯味型的制作 粤式豉油皇 (食鱼) 汁 粤式豉油皇 (焗虾) 汁 酱酯味汁 (二) 例菜 豉油皇咸肉 潮式蒸水蛋 红烧带鱼 母油葫芦鸭 猪肉炖粉条 其他类 海鲜味型 (一) 海鲜味型的制作 粤式红汤 粤式方鱼末 (左口鱼末、大地鱼末) 淮式蟹粉 淮式蟹油 粤式XO酱 蚝油 蚝油鲜味汁 蚝皇汁 虾脑红油 虾油鲜味汁 虾子鲜味汁 海鲜鲍汁 海皇汁 海鲜汁 中式广东翅汤 西式鱼清汤 日本木鱼汤 中式奶白鱼汤 (

<<烹饪调味大全>>

二) 例菜 油泡响螺片 白灼响螺片 蚝油牛肉 蚝仔煎鸭蛋 法式龙虾冻 腊鲜味型 (一) 腊鲜味型的制作 金华火腿 火腿汁 腊猪肉 (二) 例菜 鸡火蜇皮 火腿扒鹿筋 雪花草鱼淖 腊味炒荷兰豆 法式鸡蛋火腿沙拉 德式土豆泥汤 煮鸡泥肠白菜 意式煎猪肉火腿卷 酱腌味型 (一) 酱腌味型的制作 腌雪里蕻 (二) 例菜 咸菜炆白鳝 梅菜扣肉煲 雪里蕻焗茭白 冬菜臊子鲤鱼 二、多香型复合味 三、多香型单一味 四、现代各味型的复合状况 五、附录

<<烹饪调味大全>>

章节摘录

版权页：（一）乳脂味型的制作 中式乳香味汁 用料 牛奶500克，奶油25克，鲜汤250克，精盐5克，味精10克，湿生粉15克。

制作 将用料入锅煮沸，用湿生粉勾芡即成。

附方 卡夫奇妙乳100克，鲜奶100克，椰蓉100克，精盐2克，味精5克，清汤100克，湿生粉5克。

（主要用于热菜浇汁）乳脂蛋黄酱 用料 咸蛋黄150克，牛油100克，清汤100克，味精5克。

制作 将咸蛋黄蒸熟，用搅拌机打成茸，锅入牛油烧下入咸蛋黄茸炒香，下入清汤、味精煮匀即成。

（主要用于热菜调制）特点 乳香浓郁，鲜咸清醇。

芝士黄油汁 用料 芝士丝250克，黄油150克，三花植物淡奶1听，精盐5克，味精5克。

制作 将用料入锅，加热搅匀即成。

（主要用于热菜调制）特点 乳香浓郁，鲜咸清醇。

西式黄油面粉（黄油面捞） 用料 黄油500克，白面粉450克，香叶3片。

制作 将香叶、黄油下入锅内，以文火将黄油熬化，水泡散尽，将面粉过筛入锅内，用铲搅匀，取出香叶，以文火边搅边炒，以免糊底，待面粉炒匀炒透，色淡黄、呈翻砂颗粒状，发出面香味时，盛入容器即可（如有烤箱，可炒、烤交替进行，一般以每次10分钟为度，反复数次，至面粉炒透出香味）

特点 乳香浓郁，色黄光亮。

注：黄油炒面粉，可用于调制各种乳脂味型少司的浓度及乳脂味型各种烩菜、汤汁的浓度。

<<烹饪调味大全>>

编辑推荐

《烹饪调味大全》由雷乐所著，为作者多年苦心研究和工作积累的精心之作，力求在“调味”上使菜系合璧、中西合璧，将“调味”以“味型”的形式达到标准化、系统化。

让读者在了解各种味型特点的基础上，融会贯通，灵活运用各种调味品，使“调味”作为艺术，达到一种更高的境界。

此外，《烹饪调味大全》还为现代菜肴的评判工作以及餐饮企业的菜品更新提供了良好的依据。

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>