

<<美味的秘密-大厨们的调味秘籍>>

图书基本信息

书名：<<美味的秘密-大厨们的调味秘籍>>

13位ISBN编号：9787535236968

10位ISBN编号：7535236960

出版时间：2007-5

出版时间：湖北科技

作者：晏新民

页数：162

字数：146000

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>

## <<美味的秘密-大厨们的调味秘籍>>

### 内容概要

本书集结了大厨们几十年烹调实战经验，邀您与大厨们一起共享美味！  
收录了多达五百种调味品的使用法则、上千种调制秘方及特色菜制作要诀！  
本书将教您最好用的调味秘诀，在家调制不一样的中餐、西餐、冷盘、火锅.....

<<美味的秘密-大厨们的调味秘籍>>

作者简介

晏新民，国家特一级厨师，湖北名厨。

《中国烹饪》、《中国食品》、《烹调知识》、《服务科技》特邀作者，武汉烹饪学会常务理事，武汉老通城酒楼烹饪科技研究中心主任，湖北省名优高级厨师学校技术总监。  
其编写的《中国烹饪技法讲义》、《湖北名菜烹调工艺》、《冷菜制作技艺

<<美味的秘密-大厨们的调味秘籍>>

书籍目录

1.常用调料 1 食盐 2 淮盐 3 五香盐 4 花椒盐 5 生抽 6 老抽 7 鱼露 8 美极鲜 9 陈醋 10 香醋 11 白醋 12 大红浙醋 13 醋精 14 料酒 15 白酒 16 啤酒 17 玫瑰露酒 18 日本盛酒 19 白砂糖 20 白棉糖 21 冰糖 22 糖精 23 糖色 24 蜂蜜 25 饴糖 26 麦芽糖 27 味精 28 鸡精 29 鸡骨粉 30 鸡汁 31 胡椒粉 32 黑椒粒 33 嗯汁 34 蚝油 35 鲍汁 36 香糟卤 37 香糟 38 咖喱粉与咖喱油 39 芥末粉 40 芥末膏 41 白椒粒 42 椰浆 43 炼乳 44 麦芽粉 45 孜然粉 46 沙姜粉 47 五香粉 48 十三香 2. 酱料 3. 香料 4. 滋补药料 5. 食用油脂 6. 其他美味基本功味汁调制秘方 卤水调制秘方 特色凉菜调制秘方 上浆腌制调制秘方 火锅调制秘方 特色菜调制秘方 茸馅菜调制秘方 成品学批量调制秘方

<<美味的秘密-大厨们的调味秘籍>>

章节摘录

插图：

## <<美味的秘密-大厨们的调味秘籍>>

### 编辑推荐

《美味的秘密:大厨们的调味秘籍》中最好用的调味秘诀，第一次真正揭开厨室机密，集结大厨们几十年烹调实战经验。

调味品介绍清楚，方便检阅：近500种调味品的介绍、用法以及比较，保证有用！

美味基本功，立即成为料理高手：介绍各种味型菜肴的投料法则，炒菜时再池不慌乱！

公开大厨的调味秘方，好菜自然来：包括家常菜、西餐、火锅、冷盘，做菜轻松搞定！

特色菜制作要诀，秘籍全公开：教您调制美味的私房菜肴，不用上网也能收罗到！

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>