

<<调味圣经>>

图书基本信息

书名：<<调味圣经>>

13位ISBN编号：9787535775641

10位ISBN编号：7535775640

出版时间：牛国平 湖南科学技术出版社 (2013-04出版)

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>

<<调味圣经>>

书籍目录

第一部分 调味必知常识 一、调味有方法，显五大特点 二、调味其作用，有五个方面 三、调味有时机，加热前中后 四、调味有原则，七点必记住 五、调味品盛装，用器有讲究 六、调味品存放，环境要适当 七、调味品多样，摆放有顺序第二部分 调料运用秘诀 一、基本味及其性能 1 成味 2 甜味 3 酸味 4 鲜味 5 苦味 6 辣味 二、常用调味料的作用 1 盐 2 酱油 3 鱼露 4 食醋 5 味精 6 番茄酱 7 甜面酱 8 糖浆 9 蜂蜜 10 辣椒 11 辣椒酱 12 胡椒 13 花椒 14 八角茴香 15 豆豉 16 香叶 17 陈皮 18 肉桂 19 五香粉 20 葱 21 姜 22 蒜 23 白酒 24 黄酒 25 啤酒 26 姜酒 27 葡萄酒第三部分 基本味变奏技巧第四部分 私房调味秘籍公开

<<调味圣经>>

编辑推荐

牛国平编著的《调味圣经》分调味必知常识，调料运用秘诀，基本味变奏技巧和私房调味秘籍大公开4个部分。

第一部分主要讲解了在学习调味烹饪技艺的重要一环时，应该养成怎样的专业、高效的行为习惯；其次介绍了各种味道和各种调味品的特性。

第二部分围绕着每种基本味调料在不同菜肴里扮演的角色进行演绎，帮助刚掌勺的菜鸟们在短时间内迅速提升等级。

第三部分由简到繁晒出了十几类复合风味的调制方法，在同类复合风味的范畴内，又根据各种调味料的性质，生成不同风格的演绎。

第四部分是全书的压轴大戏，集聚了大量厨艺界以及民间众多私房调料制作配方。

<<调味圣经>>

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>