

<<特色味臊秘方>>

图书基本信息

书名：<<特色味臊秘方>>

13位ISBN编号：9787536466111

10位ISBN编号：7536466110

出版时间：2008-11

出版时间：潘胜林 四川出版集团，四川科学技术出版社 (2008-11出版)

作者：潘胜林 著

页数：248

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>

<<特色味臊秘方>>

前言

中国菜肴，以“味”为核心，以“养”为目的。

菜肴的好吃与否，全在于“口味”，然而调制口味在于技巧，在于对烹调更高、更深的认定和长期工作的实践。

“五味调和，百味香”，怎样把酸、甜、辣、咸、鲜配合得适当，使人感觉到口味和谐适口是这本书解决的主要问题。

中华民族在长期的饮食文化发展中，逐渐认识到调味的规律性和特殊性，辩证地把调味的艺术内涵加以扩展和延伸，使人们在味觉和视觉的感受中，臻于完美。

从调和五味到调和多种复合味，特别是调制复合味型应因材施教，因材施味，需像音乐大师演奏一样，行云流水般的自若。

烹饪师们根据原材料和每道菜的要求，巧妙调味，使一道道菜肴风味独特，成为可供心灵上享受的一种美味珍馐。

中国菜式讲究色香味的全面享受，固然菜料是非常重要的，但调味汁也是完美菜品不可缺少的组成部分。

调味汁是烹制美食过程的催化剂，有了颜色纯正、味道醇美的调味汁，就可以使一盘看似单调的食品人饕高档宴席。

<<特色味臊秘方>>

内容概要

《特色味臊秘方》为方便读者使用，除将各地深受人们喜爱而过去未公之于众的味臊配制秘方收录之外，还根据人们口味的变化和社会的新需求，开发了新的复合味臊料配制秘方供选择。书中所配精美插图即根据所列味型配方调制的菜肴或面点。

<<特色味臊秘方>>

书籍目录

(1) 猪肉烩面臊 (2) 什锦烩面臊 (3) 炸酱面臊 (4) 岐山面臊 (5) 炒面臊 (6) 余面臊 (7) 蕺菜肉丝臊 (8) 香椿肉臊 (9) 蒸卤面臊 (10) 五花肉臊 (11) 牛卤臊面 (彩图) (12) 火腿臊面 (彩图) (13) 脆炒面臊 (14) 燃面臊 (15) 石耳面臊 (16) 猪肉海带臊 (17) 韩式泡菜臊 (18) 山椒肉臊 (19) 酸笋肉臊 (20) 水豆豉肉臊 (21) 肘子臊 (22) 豆豉排骨臊 (23) 肉卤汤臊 (24) 干菜肉臊 (25) 薑菜肉臊 (26) 金腿猴蘑臊 (27) 贡菜猪肉臊 (28) 豌豆腊肉臊 (29) 酱肉韭黄臊 (30) 腌猪肉臊 (31) 香糟肉臊 (32) 青头菌烟肉臊 (33) 冬菜肉粒臊 (34) 蹄花豌豆臊 (35) 笋丁排骨臊 (36) 干油菜肉臊 (37) 叉烧菌臊 (38) 干豇豆 (39) 胡萝卜 (40) 鲜椒肉臊 (41) 酸菜肉丝臊 (42) 猪肉酸菜臊 (43) 排骨笋臊 (44) 干笋肉臊 (45) 鳝臊米线 (彩图) (46) 兰花鲜鱿臊 (彩图) (47) 蹄花臊 (48) 泡豇豆肉臊 (49) 大头菜肉片臊 (50) 担担面臊 (51) 梅菜肉臊 (52) 酸萝卜肉末臊 (53) 野菌肉臊 (54) 干茄肉臊 (55) 咸菜肉臊 (56) 干萝卜肉臊 (57) 口蘑腊肉臊 (58) 干青椒肉臊 (59) 野菌蹄花臊 (60) 火腿鸡纵臊 (61) 红烧牛肉臊 (62) 牛尾汤面臊 (63) 牛肉荞面臊 (64) 米椒牛肉臊 (65) 番茄牛肉臊 (66) 孜香牛肉臊 (67) 腐乳牛肉臊 (68) 尖椒牛肉臊 (69) 牛肉酸菜臊 (70) 尖椒牦牛臊 (71) 牦牛酸豇豆臊 (71) 牦牛酸豇豆臊 (72) 牛肉榨菜臊 (78) 羊肉蒜薑臊 (79) 干笋肉臊面 (80) 鲜椒木耳臊 (81) 羊卤臊 (82) 串烤羊肉臊 (83) 辣子羊肉臊 (84) 羊粒面臊 (85) 咖喱羊肉臊 (86) 驴肉榨菜臊 (87) 驼峰花菇臊 (88) 三鲜驼峰臊 (89) 酱兔面臊 (90) 兔丁臊 (91) 竹筒兔丁臊 (92) 兔肉丝臊 (93) 兔肉粒臊 (94) 人参鸡汤臊 (95) 三鲜卤臊 (96) 伊府面臊 (97) 酸辣火鸡臊 (98) 火鸡肉臊 (99) 花椒鸡臊 (100) 三菌炖鸡臊 (101) 焗鸡肉臊 (102) 剁椒鸡臊 (103) 口口脆香臊 (104) 鲍汁鸡肉臊 (105) 竹鸡肉臊 (106) 番茄鸡柳臊 (107) 响螺鸡肉臊 (108) 鸡油菌鸭肉臊 (109) 鸡肉菌臊 (110) 茶菇鸡肉臊 (111) 香菇鸡肉臊 (112) 碎米鸡臊 (113) 四喜臊 (彩图) (114) 青红鱿片臊 (彩图) (115) 乌鸡肉汤臊 (116) 鸡汤面臊 (117) 笋鸡面臊 (118) 香椿酸菜臊 (119) 淡菜臊 (120) 酸汤鸡臊 (121) 酥鸭面臊 (122) 酱爆鸭片臊 (123) 菇炖鸭汤臊 (124) 芽菜鸭粒臊 (125) 香草鸭柳臊 (126) 烤鸭臊 (127) 清汤鸭臊 (128) 酸菜鸭臊 (129) 仔鸭泡姜臊 (130) 草菇鸭汤臊 (131) 菜头鸭肉臊 (132) 珍菌仔鹅臊 (133) 鹅肉粒臊 (134) 鹌末臊 (135) 五香鹌鹑臊 (136) 鹌鹑汤臊 (137) 干煸鸽肉臊 (138) 鸽汤臊 (139) 清汤鸽臊 (140) 鸵鸟肉臊 (141) 牛蛙臊 (142) 辣子牛蛙臊 (143) 牛蛙清汤臊 (144) 鱼香扳指臊 (145) 卤肠面臊 (146)) ,qE肠鲜笋臊 (147) 芽菜面臊 (彩图) (148) 香芹脆臊 (彩图) (149) 茶菇肠头臊 (150) 酸菜肥肠臊 (151) 卤汤臊 (152) 猪杂臊 (153) 冬菜腰片臊 (154) 滑菇肚臊 (155) 酸菜肚丁臊 (156) 银肺臊 (157) 清汤肚丁臊 (158) 腰丝肉臊 (159) 肚花面臊 (160) 肝腰臊 (161) 牛杂汤臊 (162) 卤牛肚臊 (163) 羊杂汤臊 (164) 羊杂臊 (165) 米椒黄喉臊 (166) 胗肝面臊 (167) 鸡胗面臊 (168) 凤冠面臊 (169) 鸡杂面臊 (170) 鸭杂面臊 (171) 鹅肝臊 (172) 鹅胗面臊 (173) 花菇兔腰臊 (174) 宋嫂面臊 (175) 芽菜鱼丁臊 (176) 鲫鱼汤臊 (177) 鲶鱼酱臊 (178) 鱼皮鸡肉臊 (179) 乌鱼茶菇臊 (180) 鲈鱼面臊 (181) 烩鱿鱼臊 (182) 素面臊 (183) 鳊鱼肉臊 (184) 酸汤鱼苗臊 (185) 海马甲鱼臊 (186)) 火腿鱼唇臊 (187) 藿香鱼肉臊 (188) 泡菜鳝鱼臊 (189) 水豆豉鳝臊 (190) 家常鳝鱼臊 (191) 干煸鳝丝臊 (192) 虾仁青豆臊 (193) 灵菇虾臊 (194) 茴香龙虾臊 (195) 野椒河虾臊 (196) 泡味对虾臊 (197) 青元虾仁臊 (198) 牌坊面臊 (199) 金钩儿菜臊 (200) 四宝臊 (201) 腌沙鱼肉臊 (202) 鱿丝臊 (203) 煨面臊 (204) 剁椒鱿鱼臊 (205) 茶菇鱿丝臊 (206) 泡椒裙边臊 (207) 鲜椒鱿须臊 (208)) 椒香鲍仔臊 (209) 蚝油鲍片臊 (210) 三鲜臊 (211) 鲍汁带子臊 (212) 鲍鱼火腿臊 (213) 鲍丁面臊 (214) 干墨鱼菌臊 (215) 炒面片 (彩) (216) 榨菜肉丝面 (彩) (217) 墨鱼臊 (218) 美汁墨鱼臊 (219) 扇贝冬菇臊 (220) 鲜贝肉臊 (221) 海蛎蘑菇臊 (222) 干贝清汤臊 (223) 蚌肉笋臊 (224) 江珧臊 (225) 蛭子猪肉臊 (226) 鳗鱼子姜臊 (227) 海马刺参臊 (228) 花螺菌臊 (229) 蛤仁冬菇臊 (230) 淡菜面臊 (231) 蟹肉火腿臊 (232) 珍菌鱼翅臊 (233) 海参肉臊 (234) 酸菜带子臊 (235) 螺片三鲜臊 (236) 泡椒海螺臊 (237) 素斋臊 (238) 豆腐面臊 (239) 豆花面臊 (240) 香笋臊 (241) 梅菜面臊 (242) 酸辣臊 (243) 咸菜臊 (244) 海带豌豆臊 (245) 冬菇大头菜臊 (246) 芽菜笋臊 (247) 榨菜香菇臊 (248) 三菌臊

<<特色味臊秘方>>

<<特色味臊秘方>>

章节摘录

插图：剁椒鸡臊色红肉嫩，酱咸酸香；适用于面条、米粉、拉面、河粉等。

锅置火上，放入混合食用油烧七成热，鸡肉丁加精盐5克、绍酒、湿淀粉拌匀，入锅炒散，下剁椒酱、酸萝卜丁、泡姜茸炒出味，加精盐5克、白糖、姜茸、美极鲜味汁、醋、味精、芝麻油炒匀即成。

鸡肉起突出肉香的作用。

酸萝卜起助酸的作用。

泡姜茸起增泡酸的作用。

剁椒酱起增色和辣香的作用。

精盐、美极鲜味汁定咸味。

绍酒、姜茸去异，增香。

白糖、味精起助鲜的作用。

芝麻油起增香的作用。

<<特色味臊秘方>>

编辑推荐

《特色味臊秘方》由四川出版集团，四川科学技术出版社出版。

味臊，即臊子，指烹调好后加在别的食物中的肉末或肉丁等，北方人称之为“浇头”。在烹饪中具有突出美味，调节营养平衡，凸显菜肴美丽造型等作用，经常用于制作盖浇饭、面食和各式美味菜肴。

原料，冬菇片100克野菌片100克香菇片100克精盐20克沙茶酱30克姜茸20克葱茸10克味精20克芝麻油30克混合油200克胡椒粉6克调味技巧沙茶酱、芝麻油增香。

精盐助成。

姜、葱、胡椒粉合味，压异。

味精提鲜。

芝麻油合味，压异。

制作方法炒锅置火上，放八混合油烧至六成热，投入冬菇片、野菌片、香菇片炒断生，加姜茸、葱茸、沙茶酱、精盐、胡椒粉、芝麻油炒入味。下味精即成。

风味特点三菌滑嫩鲜，口感成香。

适用于面条、米粉、蒸嫩蛋、粉丝等。

厨师叮咛，冬菇、野菌、香菇洗净，分别切成指甲片。调制面碗底时，加酱油、醋、鲜汤、葱颗。

<<特色味臊秘方>>

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>