第一图书网, tushu007.com

<<特色味汁秘方>>

图书基本信息

书名：<<特色味汁秘方>>

13位ISBN编号：9787536466197

10位ISBN编号：7536466196

出版时间：2008-11

出版时间：四川科技

作者：潘胜林

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

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料，因料施味，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馔高档宴席。

<<特色味汁秘方>>

内容概要

“民以食为天”饮食文化伴随着文明的诞生而发展。
中国饮食文化源远流长，食品配制方法多种多样，面臊只是其中一种。
面臊，又称臊子、汤面卤、卤面臊、肉卤等，其称谓和制作方法虽不同，但食用功能却是一样的，都是将加工后的原料经过烹制，作为调味品使用的食品，其制作方法伴随着中国饮食文化成长。
有记载的更是不胜枚举，如宋《清异录》中就详细记载了“云英面”的制作方法，元《居家必用事类全集》《易牙遗意》、清《随园食单》《闲情偶寄》等书则收录了更多的美食配方。
食品，尤其是面食因为使用了味臊而更加可口，营养更加丰富全面。
《特色味汁秘方》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复合味汁和味馅、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，开发了新的复合味汁和味馅、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。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

（1）一品汁（2）荞麦酱汁（3）核桃酱汁（4）鱼腥草酱汁（5）菜珍味汁（6）南瓜子酱汁（7）小米酱汁（8）姜酱汁（9）烧焯汁（10）蚝香汁（11）保香汁（12）酱爆汁（13）糟浸汁（14）茴香浸汁（15）野椒浸汁（16）凉面汁（17）泡姜汁（18）酸粉汁（19）豆花汁（20）油茶汁（21）涮肉汁（22）咖花汁（23）浸卤汁（24）西湖汁（25）软溜香汁（26）巴香汁（27）小米辣汁（彩图）（28）西烹汁（彩图）（29）醋熘汁（30）鱼酱汁（31）清香汁（32）爆香汁（33）酸酱汁（34）蒜香汁（35）鳄梨酱汁（36）杏子汁（37）韭花酱汁（38）如意汁（39）香椿汁（40）奶蛋汁（41）清凉汁（42）香槟汁（43）蟹酱汁（44）藿椒汁（45）香桃汁（46）胡桃汁（47）柠葡汁（48）西霸汁（49）芒果汁（50）椰香汁（51）鲍香汁（52）桃椒汁（53）QQ汁

章节摘录

调味原料猪棒子骨1 000克猪排骨500克老母鸡500克鸭肉50C）克猪蹄300克鸡茸300克猪瘦肉200克火腿肉20（]克料酒50克胡椒粉10克调味技巧要充分将老母鸡、鸭、猪瘦肉、猪排骨、火腿、猪蹄、猪棒子骨等中的蛋白质、脂肪都溶于汤中。
鸡茸作清汤用。
胡椒粉、料酒压异，增香。
制作方法猪棒子骨、猪排骨、老母鸡、鸭、猪瘦肉、猪排骨、火腿、猪蹄清洗干净入清水锅中烧开，打去浮沫，加八胡椒粉、料酒改用微火慢熬，不让汤沸，使原料中的营养素、蛋白质、脂肪等物质溶于汤中。
清汤时，鸡茸加清水调成米汤状，倒八烧沸的汤中清3次。
并改用中火，不能让汤翻滚。
再用瓢捞出汤中杂质，使汤汁澄清。
如果对汤汁要求高，可多清汤汁几次。
风味特点醇香鲜浓。
一般用于热菜中烧、烩、煲、焖、炖，如清汤白菜、清汤鲜煲等。
厨师叮咛鸡茸清汤时，绝对不能用旺火，否则就会使汤汁浑浊，达不到要求。

编辑推荐

《特色味汁秘方》如烹制精美食过程中的催化剂。
菜肴的美味取决于调味技艺和调味汁的合理应用，有了颜色纯正、味道醇美的调味汁，就能使一盘看似简单的食品八馔高档宴席，可称之为一美食的灵魂。

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