第一图书网, tushu007.com

<<菜肴调味宝典>>

图书基本信息

书名：<<菜肴调味宝典>>

13位ISBN编号：9787537724029

10位ISBN编号：7537724024

出版时间：2005-1

出版时间：山西科学技术出版社

作者：李乐清

页数：337

字数：266000

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

第一图书网, tushu007.com

<<菜肴调味宝典>>

内容概要

家常菜肴的制作，可以分为烹饪和调味两个基本方面。
常言说得好：“开门七件事，柴、米、油、盐、酱、醋、茶”，其中大多数是调料，可见调味与人们的生活息息相关。
中国菜肴以色、香、味、形闻名于世，其中突出的是“味”，调味之法功不可没。
随着调味着的千变万化，品种繁多的家常菜肴以色、香、味、形而流传于广大家庭、餐馆、酒楼，深受人们的喜爱与青睐。
在家常菜肴制作中，“味”是处在第一位的，可以说它是“菜肴的灵魂”。
家常菜肴因味而存在，因味而有形，因味而流传，因味而升华。
因此，作为家庭主妇、烹调爱好者、中青年厨师，知味、用味是不可缺少的基本功，只要掌握了调味的基本规律与方法就可以在菜肴制作中举一反三、游刃有余地烹调出可口的美味佳肴。
可以说，“味”赋予家常菜肴以风味，形成了菜肴的特色，它不但是菜肴的载体，更是菜肴的神采。

第一图书网, tushu007.com

<<菜肴调味宝典>>

书籍目录

调味之变 菜肴之魂　——浅谈家常菜肴的调味家常菜肴调味常识 调味的定义 调味的作用 调味的特点 调味的方法 调味的原则 调味的技巧家常菜肴的基本味和调料介绍 咸味　食盐　酱油　豆豉　酱　豆腐乳汁　附一：豆豉的制法　附二：水豆豉的制法　附三：香辣豆瓣酱的制法　附四：豆腐乳的制法 甜味　糖　甜酱与其他 酸味　醋　酸味酱　附：番茄酱的制法 辣味　辣椒　蒜与生姜　咖喱粉与芥末　葱　附一：红油辣椒的制法　附二：辣椒酱的制法　附三：泡鱼辣椒的制法　附四：芥末糊的制法　附五：咖喱油的制法 苦味　陈皮　菊花　茶叶　附：陈皮酱的制法 麻味　花椒　椒盐　椒麻糊　花椒水　花椒油　附一：花椒油的制法　附二：椒盐的制法　附三：椒麻糊的制法 香味　香料　花生酱与芝麻酱　酒糟与香糟　料酒 新潮复合味　沙茶酱　爆料酱　……家常菜肴味型、配方、调制方法及应用西菜味型、配方、调制方法及应用特殊复合味的配方、调制方法及应用主要参考资料

第一图书网, tushu007.com

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