

<<调料的妙用与禁忌>>

图书基本信息

书名：<<调料的妙用与禁忌>>

13位ISBN编号：9787538014570

10位ISBN编号：7538014578

出版时间：2006-9

出版时间：内蒙古科学技术出版社

作者：田长青

页数：372

字数：300000

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>

<<调料的妙用与禁忌>>

内容概要

我国自古以来讲究五味，即辛、甘、酸、苦、咸。

辛味食物(辣椒、花椒、姜、蒜、桂皮等)入肺经，能散能行，调味增香，增色；甘味食物(白糖、冰糖、饴糖、蜂糖等)入脾经，调五味补益脾胃；酸味食物(食醋、柠檬酸、乌梅等)入肝经，能收能涩，帮助消化，刺激食欲，杀菌，解毒，消肿；苦味食物(苦瓜、陈皮、杏仁、竹笋等)入心经，能泻热，燥湿，软坚，和味；咸味食物(食盐、酱油、豆豉等)入肾经，滋五味，增食欲，长肌肉，泻热，润燥，滋肾。

日常使用的调味品只有七种，即咸、甜、酸、辣、麻、香、鲜。

而没有苦味，在菜肴中运用了苦瓜、陈皮、杏仁等。

苦味食物必须去掉一部分苦汁，配以辅料、调味料增色、增香，提鲜成菜。

中国菜肴的调味讲究调和五味原理。

菜肴的味，一般不指基本味，而指调和的复合味，应包括主料、配料、调味料烹制成菜的味，这就产生了菜肴的滋味和气味。

中国菜调味讲究技艺性，菜肴的调味是厨师应具备的基本功，要通晓各种原料、调味料的性质、功效、六大营养素。

主料应该配什么配料以求相一致(包括质地、颜色、香气等)，还要配什么调味料，吃什么味更恰当、更合理。

怎样突出菜肴特点风格等。

随着人民生活水平的不断提高，人们对调味品的需求也日益高涨和多样化。

它既是现代物质生活丰盛的折射，也是精神文明的重要标志之一。

但在日常生活中人们对调味品方面的许多问题司空见惯，往往是只知其然，而不知其所以然。

因此在烹饪操作上不符合科学要求和卫生原则的现象较多。

为了使人们准确，科学地理解和掌握调味品技术的要领，操作诀窍，有必要对烹饪中经常遇到的种种现象及其形成机理，进行深入浅出的分析研究，探讨其发展规律。

本书力求运用现代食品科学理论，紧密结合烹饪实践，探讨菜肴原料在加工，调制过程中所发生的变化，调味品技术要领，关键环节等，解决人们生活中遇到的种种实际问题。

<<调料的妙用与禁忌>>

书籍目录

第一章 调味基本常识 一、调味的概念 二、调味的作用, 特点和方法 (一)调味的作用 (二)调味的特点 (三)调味的科学规律 第二章 中式调味料 第一节 咸味调味料 一、咸味和咸味调料 (一)食盐 (二)酱 (三)酱油 (四)豆豉 二、咸味调料方法与应用 (一)椒盐 (二)盐焗鸡配料 (三)茄子酱 (四)田螺酱 (五)排骨酱 (六)潮汕甜酱 (七)酱香 (八)腐乳 (九)乳香酱 (十)复合柱侯酱 (十一)xO酱 (十二)酱油 (十三)红鸭汤 (十四)美极汁 (十五)火腿汁 (十六)芡汤 (十七)盐水 (十八)红卤水 (十九)咸鲜 (二十)咸甜 (二十一)怪味 第二节 甜味调味料 一、甜味和甜味调料 (一)糖 (二)饴糖 (三)糖精 (四)蜂蜜 (五)蜜汁 二、甜味调料方法与应用 (一)蜂蜜 (二)甜香 (三)甜咸 (四)梅酱 (五)蜜椒汁 第三节 酸味调味料 一、酸味和酸味调料 (一)醋 (二)柠檬酸 (三)番茄与番茄酱 二、酸味调料方法与应用 (一)醋 (二)柠檬酸甜汁 (三)香橙汁 (四)OK汁 (五)煎封汁 (六)茄汁 第四节 苦味调味料 一、苦味和苦味调料 (一)陈皮 (二)杏仁 (三)苦瓜 二、苦味调料方法与应用 第五节 辣味调味料 一、辣味和辣味调料 (一)辣椒 (二)大蒜 (三)大葱 (四)姜 (五)胡椒 (六)韭菜 (七)洋葱 (八)咖喱粉 (九)芥末 (十)豆瓣酱 (十一)山奈 (十二)辣根 (十三)八和齏 二、辣味调料方法与应用 (一)川酱 (二)百搭酱 (三)黑椒酱 (四)泰式辣鱼酱 (五)豆瓣 (六)回锅肉酱 (七)蒜茸辣椒酱 (八)葱汁 (九)姜汁 (十)葡汁 (十一)辣椒油 (十二)糊辣 (十三)椒麻 (十四)麻辣 (十五)辣咸 (十六)蒜泥 第六节 香味调味料 一、香味和香味调料 (一)香菜 (二)香糟 (三)黄酒 (四)白酒 (五)荷叶 (六)香茗 (七)芝麻与芝麻酱 (八)大茴香 (九)小茴 (十)丁香 (十一)砂仁 (十二)草果 (十三)荜拔 (十四)肉桂 (十五)食油 (十六)棕榈油 (十七)红花油 (十八)米糠油 (十九)玫瑰 (二十)茉莉花 (二十一)肉豆蔻 (二十二)白豆蔻 (二十三)香椿 (二十四)芹菜 (二十五)迷迭香 (二十六)香荚兰 (二十七)藿香 (二十八)神香草 (二十九)番红花 (三十)姜黄 (三十一)香茅 (三十二)九里香 (三十三)罗勒 (三十四)香芹 (三十五)白芷 (三十六)香薷 (三十七)木香 (三十八)花生酱 (三十九)桂花 二、香味调料方法与应用 (一)南洋沙嗲酱 (二)复合沙茶酱 (三)麻酱 (四)沙律酱 (五)椰汁 (六)奶汁 (七)葡萄酒 (八)米酒 (九)玫瑰露酒 (十)绍酒 (十一)香糟汁 (十二)酒酿 (十三)白酒 (十四)啤酒 (十五)花椒油 (十六)葱油 (十七)五香 (十八)茶香 (十九)烟香 (二十)鱼香 (二十一)丁香 (二十二)桂皮 (二十三)胡椒 (二十四)陈皮 (二十五)十三香 (二十六)咖喱油 (二十七)川式咖喱酱 (二十八)香麻鸡配料 第七节 鲜味调味料 一、鲜味和鲜味调料 (一)鲜汤 (二)味精 (三)鱼露 (四)蚝油 (五)腐乳 (六)紫苏 (七)韭花酱 (八)紫菜与紫菜酱 (九)啤酒 二、鲜味调料方法与应用 (一)马拉盏酱 (二)海鲜酱 (三)幼滑虾酱 (四)叉烧酱 (五)蒜茸豆豉酱 (六)野味酱 (七)海鲜豉油 (八)蚝油 (九)豉汁 (十)鱼露 第三章 西式菜肴的调味方法 一、冷沙司类的制作(冷菜调味) (一)马乃司沙司 (二)鞑靼沙司 (三)千岛沙司 (四)莫斯科沙司 (五)法国沙司 (六)法国式酸果沙司 (七)辣根沙司 (八)蛋黄香桃汁沙司 (九)鸡肉酸黄瓜沙司 二、热沙司类的制作(热菜调味) (一)布朗沙司(红汁沙司) (二)白汁沙司 (三)奶油沙司 (四)荷兰沙司 (五)咖喱沙司 (六)番茄沙司 (七)非浪西沙司 (八)鸡肝沙司 (九)橘子沙司 第四章 各种调味料的妙用与使用禁忌 一、各种调味料使用禁忌 二、日常各种饮食禁忌

<<调料的妙用与禁忌>>

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>