

<<巧手调味拌馅妙招>>

图书基本信息

书名：<<巧手调味拌馅妙招>>

13位ISBN编号：9787538163490

10位ISBN编号：7538163492

出版时间：2010-5

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：张龙德 编

页数：336

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>

## <<巧手调味拌馅妙招>>

### 前言

经多年的反复研制、钻研和日积月累地实践，由张龙德先生主编的《巧手调味拌馅妙招》一书终于与读者见面了。

本书的一个经典之处在于从读者实际运用的角度出发，汇聚了中外调味之精华，全面地介绍了调味的的基本方法和拌馅妙招；通过多达数百种的实际制作案例来教给读者调味的的方法和窍门，日常生活中非常实用、常用的妙招，可以说，本书填补了中国烹饪调味的空白。

调味的基础知识、常用的调味料、常用调味料的营养与功效、经典酱汁的制作、拌馅的基础知识、怎样才能拌出可口味美的馅料及拌馅中可能遇到的诸多问题等，本书都——作出了详细解答。

调味品的研究、制作、应用在我国有着悠久的历史，五花八门、风味各异的调味汁、调味酱、调味料等调味品，曾经都是秘制的、祖传的，是大师们的经验总结，是名厨们的绝技展示，这些秘方以前从不外传，这就更增加了调味本身的神秘感。

而在本书中，作者将——对其解密，将过去神秘的方法清晰、明了地展现在读者面前，读者跟着学习，一定会做出可口美味的菜肴。

您也将成为一名优秀的厨艺大师。

## <<巧手调味拌馅妙招>>

### 内容概要

本书的突出贡献就在于营养的调味搭配。

调味除基本的去腥解腻、减轻烈味、增加美味、确定口味、增加菜肴的色彩等作用以外，现在还具有一定的医疗价值。

如调味品从过去传统的精盐、酱油、糖、醋等简单作料，增加了蜂乳、牛奶、羊奶、菊花、阿胶等生活中必备的食物作为调味料，增加了天门冬、天麻、白术、冬虫夏草等一些中医所用的中草药作为调味料。

这些调味料的增加不仅给菜肴增添了更多的口味和方式，还使调味品营养全面，均衡，而且其本身也可以是一道营养味美的菜肴。

作者通过多年的研制和实践，从烹饪学、调味学、营养学等多个角度出发，集合中外名家思想和自己多年来在烹饪领域的研究与创新，读者可以通过本书，根据自己爱好的口味调制出各式各样，各种口味的调味品和酱汁。

## <<巧手调味拌馅妙招>>

### 作者简介

张龙德，中国烹饪名师。  
陇菜著名烹饪大师，青年烹饪艺术大师。  
食品雕刻名师。  
中国金牌绿色厨艺大使，中国烹饪协会名厨专业委员会会员，中国野生动物保护协会会员，甘肃烹饪协会会员，作品多次在报刊杂志上发表。  
对食雕技艺情有独钟。  
在著名食雕大师贺峰老师的悉心指导下

## <<巧手调味拌馅妙招>>

### 书籍目录

第一章 巧手调味篇	一、调味基础知识	(一) 什么叫调味	(二) 调味的作用是什么	(三) 调味的基本原则	1. 根据调味的性质调味	2. 根据原料调味	3. 根据菜式调味					
	4. 因地因时因人调味	(四) 调味分几个阶段	1. 基本调味阶段	2. 定型调味阶段	3. 辅助调味阶段	(五) 基本味型的种类	1. 成味型	2. 甜味型	3. 酸味型	4. 苦味型	5. 辣味型	6. 鲜味型
	二、常用调味料	(一) 常用调味料的基本作用	(二) 调味料的营养与功效	三、经典酱汁制作	(一) 美味凉菜味汁制作	.....	第二章 拌馅妙招篇	第三章 生活小常识				

## <<巧手调味拌馅妙招>>

### 章节摘录

菠菜：在冷藏前先用报纸包起来，既可保湿，又可避免过于潮湿而腐烂，然后将根部朝下直立摆放在蔬果保鲜室保存。

茄子：茄子冷藏前需用密封袋装好再放入蔬果保鲜室保存，若直接放入冰箱中易使水分流失、失去色泽。

冷藏时需留意冰箱温度，最好维持在6℃，以免冰过头就不好吃了。

青椒：由于青椒风味特殊，使用青椒时1个就很足够，若直接冷藏，青椒就会慢慢软掉。

最好用密封保鲜袋保存，或是将塑胶袋打洞，避免水汽凝结在袋子里就可以保持鲜度。

小黄瓜：常温下小黄瓜只能摆3天左右就会慢慢变干。

冷藏保存前必须先将小黄瓜外表水分擦干，放入密封保鲜袋中，将袋口封好冷藏即可，约可保存10天。

。

番茄：存放番茄时需蒂头朝下分开放置，若将番茄重叠摆放，重叠的部分较快腐烂。

玉米：保存玉米时需将外皮及须去除，清洗干净后擦干，用保鲜膜包起来，再放入冰箱中冷藏即可。

也可将玉米整穗涂上薄盐，用大火蒸熟后放凉冷冻，这样处理过的玉米不需解冻，直接丢到汤里煮熟即可；若要烘烤，需将玉米放置至半解冻状态再烹调比较能够保留原有风味。

绿花椰菜冷藏前先将花椰菜泡在水中5-10分钟，让菜充分吸收水分，可在水中加几滴酒。

沥干后用保鲜膜包起放入冷藏保鲜室中，约可保存5天。

## <<巧手调味拌馅妙招>>

### 编辑推荐

《巧手调味拌馅妙招》：调味秘方全公开拌馅绝招齐亮相科学配餐有营养合理用膳得健康巧手调味品出健康妙招拌馅吃出营养珍馐美味一枝花吃好喝好味当家

<<巧手调味拌馅妙招>>

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>