

<<新调料菜>>

图书基本信息

书名：<<新调料菜>>

13位ISBN编号：9787542735485

10位ISBN编号：7542735489

出版时间：2006-9

出版时间：上海科学普及出版社

作者：王慧良

页数：106

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>

<<新调料菜>>

内容概要

以往市场上只供应盐、酱油、醋、糖等单味调料，因此人们只能用这些单一的调料配伍后调味，而今市场上出现了诸多新颖的复合味调料，它使菜肴的品味更丰富，也使我们制作菜肴更简便并易于掌握。

这些复合味有咸鲜味的、有咸中带甜味的、有甜中咸出头的、有酸甜辣并重的……就是辣味的，也有麻辣、鲜辣、香辣、干辣、酸辣之分，这虽然给人们提供了多种选择，但也给人们出了道难题，到底我煮哪种菜要选用哪种调味品呢？

为了帮助人们解决以上这些问题，编者特请国家高级技师王慧良老师，编写了本书。

以期通过本书对各种复合调味料的介绍、推荐的菜肴实例及其操作，对读者有所启迪，使读者能举一反三地按烹调的基本方法，灵活运用，使人们餐桌上菜肴的口味更为丰富。

<<新调料菜>>

书籍目录

一、酱料 海鲜酱 排骨酱 叉烧酱 柱侯酱 麻虾酱 蟹黄酱 沙茶酱 OK酱 XO酱 甜辣酱 酸辣酱 泡椒酱 剁椒酱 郫县豆瓣酱 湖南辣椒酱 蒜蓉辣椒酱 灯笼辣椒酱 豆豉香辣酱 麻辣鲜酱 油咖喱 卡夫奇妙酱 千岛沙司 冰花梅酱 泰式鸡酱 辣味蕃茄沙司 虾酱 香滑磨豉 青芥辣二、卤汁 蚝油 炆料 香糟卤 醉料 南乳汁 蒸鱼豉油 鲍汁 豉油鸡汁 鱼露 唛汁 觉鲜汁 美极鲜味汁 川味辣糟卤 辣椒仔 野山椒 风味泡豆豉 辣酱油三、粉浆 柠檬浓浆 橙汁浓浆 椰浆 盐焗鸡粉 忌土粉 鲜辣味粉 黑胡椒粉 十三香四、助鲜剂 干贝素 鸽精 蘑菇精 素易鲜 鸡精 海鲜上汤

<<新调料菜>>

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>