

<<500酱料大全>>

图书基本信息

书名：<<500酱料大全>>

13位ISBN编号：9787543650763

10位ISBN编号：7543650762

出版时间：2009-1

出版时间：王景茹、陈鸿源、倪心仪 青岛出版社 (2009-01出版)

作者：王景茹 等著

页数：244

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

正所谓“长江后浪推前浪”，当我看完这本书，真是感慨万千。

我从事餐饮业近40年，也在高雄餐饮学院任教8年了，各种大大小小的美食比赛、美食展览也看过了不少，我也注意到了国内外的各种菜系，林林总总所用的酱汁酱料各有特色，但从没想到、也没时间去探讨其酱汁、酱料是如何调制出来的。

今天，我很欣慰地看到我曾经教过的两位学生，能通过各种渠道，突破各种困难，做出品种如此繁多的酱汁、酱料。

这不仅仅让一般家庭主妇们如获至宝，也能让各菜系专业的厨师们能够方便地加以应用。

<<500酱料大全>>

内容概要

《500酱料大全》品味各国特色酱料，用味觉环游全世界。
酱料，可以为菜品加分，让原本平淡无奇的家常菜变得更加美味。
做菜时，如果能够善加运用酱料，即便是厨房新手，也能够烧出一桌子的好菜！

<<500酱料大全>>

书籍目录

推荐序作者序目录酱料基础知识 酱料知多少~酱料种类介绍 油盐酱醋~基本调味料介绍 吃香喝辣~辛香料介绍 调酱工具&酱料保存 调酱秘诀45种旗舰级经典美味酱料最受欢迎的12种东西方经典酱料五味酱五味扇贝蟹肉蘸酱白灼鲜蟹麻婆酱麻婆豆腐炸酱炸酱面XO酱XO酱炒饭咖喱酱咖喱猪排南洋虾酱虾酱空心菜意式番茄肉酱意式肉酱面凯萨酱凯萨沙拉意式油醋汁油醋沙拉蜂蜜芥末酱德国猪脚香草酱雪花蛋奶最简单方便的12种中西式菜肴酱料蒜蓉酱油蒜蓉白肉玫瑰沙茶酱沙茶羊肉片京式凉拌酱凉拌鸡丝泰式甜鸡酱金牌鸡翅寿司醋虾卵寿司荞麦面汁日式荞麦面黑胡椒酱汁铁扒牛小排鲜薄荷酱香煎羊排法式芥末美乃滋法式潜艇堡日式芥末美乃滋香烤淡菜咖喱酸奶酱冰镇水果酸奶百香果腌酱百香果青木瓜单一酱料调出百变菜肴糖醋酱糖醋软排、糖醋豆腐煲辣糊泡菜酱韩式凉拌海鲜、韩式泡菜糕茄汁酱茄汁鸡片、茄汁炸鱼片椰浆椰香沙拉、椰香咖喱锅奶油蘑菇酱汁奶油蘑菇佐方包、海鲜奶油蘑菇浓汤、奶油蘑菇蔬菜基本白酱起司意大利面、起司焗虾仁、起司烤生蚝不同酱料彩绘单一食材鸡腿缅甸式辣炒鸡腿海南鸡腿、吊烧蒜头鸡牛肋红酒牛肋红烧牛肋、无锡牛肋墨鱼宫保墨鱼墨鱼叻沙面、越式凉拌海鲜虾子干烧虾柠檬奶油鲜虾、红酒松露明虾豆腐日式味噌烤酱咸鱼烧豆腐、和风豆腐世界各国酱料精选世界各国酱料精选中式酱料【蘸酱】小笼汤包蘸酱水饺蘸酱萝卜糕蘸酱春卷蘸酱云南大薄片蘸酱烤鸭蘸酱油淋鸡蘸酱鹅肉蘸酱示范料理 白片鹅肉卤猪脚蘸酱烤乳猪蘸酱蟹肉蘸酱(姜醋汁)咸猪肉蘸酱烫鱿鱼蘸酱墨鱼蘸酱炸鸡蘸酱酸甜酱海山酱五味酱冰梅酱示范料理 冰梅酱红糟鸡镇江汁怪味蘸酱客家橘酱蒜蓉酱油肠粉酱油腐乳辣蒜酱桂花蘸酱冰镇番茄蘸酱示范料理 番茄切片锅类蘸酱羊肉炉蘸酱姜母鸭蘸酱酸菜白肉锅蘸酱牛杂蘸酱清炖红肉蘸酱素锅蘸酱花生味蘸酱蛋黄蘸酱醋香蘸酱白豆酱除油腻蘸酱示范料理 韭黄虾卷淋酱茄汁淋酱蚝油淋酱醋鱼淋酱肉圆淋酱碗粿淋酱蚵仔煎淋酱天妇罗淋酱北部粽淋酱南部粽淋酱京都淋酱百花淋酱蜜汁桂花淋酱橙味香槟淋酱翡翠淋酱示范料理 香槟肥蟹咖喱淋酱蒙古酱云南椒麻酱拌酱炸酱芝麻酱红葱油红油拌酱卤肉酱示范料理 卤肉饭红曲沙拉酱肉燥酱担担面酱棒棒鸡酱油饭拌酱客家鱿鱼酱素肉燥酱蒜泥凉拌酱酱露凉拌酱酸醋凉拌酱芝香凉拌酱京式凉拌酱川味麻辣酱豆豉辣椒酱示范料理 川味凉面咸鱼鸡末酱雪菜肉末酱榨菜肉丝酱沙律馅拌酱小米酒沙拉醋云南米干拌酱腌酱红糟腌酱西宁腌鸡料示范料理 红糟鸡酸白菜腌酱广式泡菜腌酱四川麻辣泡菜酱剥皮辣椒腌酱蒜头鸡腌酱盐酥鸡腌酱中式牛排腌酱牛肉丸腌酱烤牛(羊)腌酱烤猪肉腌酱粉蒸排骨腌酱示范料理 粉蒸肉香酥炸排骨腌酱豆豉腌排骨酱辣味蒸排骨腌酱腌蚬仔酱虾仁腌酱凤爪腌酱叉烧腌酱烤鸭腌酱南乳腌酱客家咸猪肉腌酱鹿柳腌酱示范料理 客家成猪肉

<<500酱料大全>>

章节摘录

插图：

<<500酱料大全>>

编辑推荐

《500酱料大全》收录了500种极具特色的酱汁、酱料，详细地介绍了各式酱料的制法、口味、保存方法等，并为您示范如何用这些酱料做出美味的菜品，既方便又实用，让您轻松做出好滋味。

<<500酱料大全>>

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>