

<<广式调味品>>

图书基本信息

书名：<<广式调味品>>

13位ISBN编号：9787562317029

10位ISBN编号：756231702X

出版时间：2002-3

出版时间：华南理工大学出版社

作者：张水华 编

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>

## <<广式调味品>>

### 内容概要

随着粤菜风靡全国，广式调味品也深入到千家万户。

本书详细介绍了广西调味食品中酱油？

（生抽）、酱料、食醋、调味汁、调味粉、腐乳、豆豉、酱腌菜的特点、制作和应用，并列举了许多菜谱实例。

本书可供餐馆、饭店工作人员、副食品经营者、家庭主妇、调味品生产企业人员及所有饮食文化爱好者参考。

## &lt;&lt;广式调味品&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 酱油 第一节 酱油的品种与特点 一、酱油的种类 二、酱油的营养 三、酱油的生产 第二节 酱油的应用 一、酱油的直接应用 二、制作卤菜 三、几种菜式制作第二章 调味酱 第一节 调味酱的品种与特点 一、调味酱的品种 二、调味酱的营养 三、调味的酱的生产 第二节 几种特色酱料的应用 一、蒜蓉辣椒酱 二、蒜蓉豆豉酱 三、柱侯酱 四、叉烧酱 五、海鲜酱 六、XO酱 七、幼滑虾酱 八、豆瓣酱 九、桂花辣椒酱第三章 食醋 第一节 食醋的品种与特点 一、食醋的种类 二、食醋的营养 三、食醋的生产 四、食醋的保管方法 第二节 食醋的应用 一、食醋的应用 二、制作菜肴第四章 调味汁 第一节 调味汁的品种与特点 一、调味汁的种类 二、调味汁的营养 三、调味汁的生产 第二节 几种调味汁的应用 一、蚝油 二、卤水汁、豉油鸡汁第五章 调味粉 第一节 调味粉的品种与特点 一、调味粉的种类 二、调味粉的营养 三、调味粉的生产 四、调味粉的保存与管理方法 第二节 调味粉的应用 一、制作小食 二、制作菜式 三、制作糕点 四、制作汤羹第六章 腐乳第七章 豆豉第八章 酱腌菜附表 广东调味品主要生产企业参考文献

<<广式调味品>>

编辑推荐

《广式调味品》由华南理工大学出版社出版。

<<广式调味品>>

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>