

<<创新调味汁菜谱>>

图书基本信息

书名：<<创新调味汁菜谱>>

13位ISBN编号：9787806464632

10位ISBN编号：7806464638

出版时间：2003-02

出版时间：上海文化出版社

作者：钱以斌,宋建华

页数：82

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>

## <<创新调味汁菜谱>>

### 内容概要

菜肴的美味在一定的程度上取决于调味品以及调技艺，调味品在菜肴中不是主料，却能让菜肴的口味鲜美起来，调味技艺有三个关键：一、调料组合；二、调味手法；三、调味程序。本书让调味品作为主角，从各种新调味汁的调配方法和调配技艺入手，进一步推荐别开生面的新口味，新形式菜肴，书中78款调味菜肴，融入了日式，泰式等东南亚菜系的多种风格，使书中菜肴形形色色，丰富多彩。

## <<创新调味汁菜谱>>

### 作者简介

钱以斌，中国烹饪协会、上海烹饪协会会员，国家中菜高级技师，现为上海谷泰饭店行政总厨，擅长新派上海菜和港式粤菜。

宋宴全，现任《上海调味品》杂志执行副主编，1989年10月获复旦大学新闻专科毕业证书，多年发表有关饮食文化作品百余篇。

<<创新调味汁菜谱>>

书籍目录

好吃最重要 李耀云冷菜野山椒泡汁 山椒凤梨泡菜果珍色拉酱 爽口津丝菜炆花生料 酒醉炆花生炆腰花料 特色炆腰花橙香色拉酱 橙味鸭掌口水鸡料 山城口水鸡剁辣椒 剁椒嫩仔鸭桂花大烤汁 香桂大烤鸭掌 日式柴鱼汁 柴鱼汁扒螺片汾香醉料 汾香蛤肉热菜·海鲜类葱香甜酸汁 银丝元宝虾陈皮香辣汁 陈皮盐插虾黄油薯蓉汁 薯蓉焗草虾黄油香蒜汁 古法焗中虾十三香辣汁 香辣龙虾镬仔雪梨汁蘸料 香丝炸虾球 咖啡酱 四色咖啡虾流黄汁 流黄焗肉蟹蛋黄汁 黄金脆皮虾球港式油盐水 油盐水煮花蛤扔油鸡汁 蟹肉通心粉焗蜗牛汁 芝士焗黄螺法式芝士料 金汤大鲍翅金汤汁 凤梨汁烧田螺辣椒凤梨汁 甜酸爆鳝背甜酸汁 甜酸爆鳝背怡香汁 甜酸爆鳝背味噌烤汁 味噌银鳕鱼青芥辣沙司 竹筴京葱银鳕鱼

<<创新调味汁菜谱>>

章节摘录

用料：咸蛋黄5只，蟹油50克，高汤、盐、味精各少许。

制法：咸蛋黄蒸熟后用粉碎机打成泥状，放入锅内，加蟹油及少许高汤调稀，再加上上述料搅匀即可。

黄金脆皮虾球 原料：腌好虾球150克。

调味汁：蛋黄汁50克 调料：脆皮糊适量。

制法：虾球挂上脆皮糊，入油锅炸至脆熟捞出，再与蛋黄汁翻炒均匀，盛碟。

特点：色泽金黄，外脆内嫩。

## <<创新调味汁菜谱>>

### 编辑推荐

好吃最重要 中国菜肴以色、香、味、形、滋、养六大特征享誉天下，其中以味为核心，以养为目的，中华民族历来视“味”为烹饪的灵魂。

古籍《吕氏春秋·本味篇》有一句讲到点子上话“以味为本，至味为上。”

即菜应以味为本，并通过烹调达到至善至美的境界（至味）。

从这个角度来看，菜肴的美味在一定的程度上取决于调味品以及调味技艺。

没有调味品，就谈不上“烹调”二字。

调味品在菜肴中不是主料，且以很少的量添加到菜肴中，但却能让菜肴的口味鲜美起来或丰富起来。

调味技艺更加重要，首先，不同的应用手法，可以烹制出不同的味型；其次，调料的组合恰当、用量恰当，可以改变菜肴的色、香、味；第三，在烹调过程中，调味品放入的顺序、烹调方法以及浆汁糊芡等等，都与调味的变化与效果有密切关系。

总之，通过调味品的协调、复合，再加上量的多少和调味手法的变化，使菜肴出味入味，提味补味，矫味赋味，从而创制出丰富多彩的美味佳肴来。

曾在2000年获第四届中国烹饪世界大赛（吉隆坡）个人赛特金奖的国家级中菜高级技师钱以斌，对研究开发调味料颇有心得，他集十几年烹饪实践经验，灵活运用中外各种调味品，创制出各色新派调味汁和新口味菜肴。

本书精选了他创制的调味汁和菜肴各78款，每一款菜肴都配有对应的调味汁，每款调味汁和菜肴都配有彩图，图边文字详细介绍调味汁所用原料和调制过程，以及调味汁用于菜肴中的烹制步骤，使读者一看就懂，一学就会。

我国目前的调味品总数不下五百种，约占中国烹饪常用原料的六分之一。

希望烹饪界的同行和广大读者读了此书后，举一反三，创制出更多的新调味汁和新口味菜肴。

好吃最重要，这是时代的需要。

中国名厨联谊会会长 中国烹饪协会常务理事 李耀云 中国烹饪大师

<<创新调味汁菜谱>>

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>