

<<学大厨调味>>

图书基本信息

书名：<<学大厨调味>>

13位ISBN编号：9787807391463

10位ISBN编号：7807391464

出版时间：2007-12

出版时间：中原农民

作者：张洁

页数：246

字数：191000

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>

<<学大厨调味>>

内容概要

柴、米、油、盐、酱、醋、茶，自古以来就被人们合称为“开门七件事”，意思是说，不论贫贱富贵，从早上开门开始，一天的生活都离不开这七件东西。

在这开门七件事中，有五件都是调味料。

可见调味料在人们生活中所占的地位。

调味料的食用在我国具有悠久的历史，在世界首创的烹饪专著《吕氏春秋‘本味篇》中就记载了伊尹“调五味为相”的典故，伊尹首先用甘、酸、苦、辛、咸五种味来烹制菜肴。

有一次他用一只大雁精心制作了一道美味的“鹄羹”，商汤品尝后异常高兴，便把伊尹叫去问话。

伊尹先讲了做菜既不能太咸，也不能太淡，只有选料好、调味得当、火候适当，菜肴的滋味才佳等道理，并用做菜的道理来比喻治理国家，既不能过急，也不能松弛懈怠，只有恰到好处，才能把事情办好。

商汤听后大悦，随后便解除伊尹的奴隶身份，委以宰相之职。

<<学大厨调味>>

书籍目录

- 一、烹饪味为先 1. 什么是味? 2. 调味有哪些作用? 3. 调味有哪些基本要求? 4. 调味应遵循哪些原则? 5. 如何看料调味? 6. 如何因人调味? 7. 如何根据味觉调味? 8. 调味的方式有哪些? 9. 调味有哪些步骤? 10. 调味有什么秘诀? 11. 哪些因素影响菜肴的口味? 12. 如何去腥膻、除异味? 13. 原料变味后如何处理? 14. 如何对原料进行码味上浆? 15. 码味上浆需要注意哪些问题? 16. 如何喂口? 17. 汤汁在烹调菜肴中有哪些作用? 18. 为什么菜肴要单跟作料? 19. 菜肴如何带调味料? 20. 肉类原料如何进行腌制调味? 21. 做荤菜如何选择调味料? 22. 家庭应备哪些调味料? 23. 做菜什么时候放调味料好? 24. 调味料为什么要用专用器皿存放? 25. 调味料的放置与保管有哪些技巧?
26. 徽菜有哪些调味特点? 27. 川菜有哪些调味特点? 28. 鲁菜有哪些调味特点? 29. 粤菜有哪些调味特点? 30. 湘菜有哪些调味特点? 31. 苏菜有哪些调味特点? 32. 闽菜有哪些调味特点? 33. 京菜有哪些调味特点? 34. 沪菜有哪些调味特点? 35. 浙菜有哪些调味特点? 36. 豫菜有哪些调味特点? 37. 潮州菜有哪些调味特点? 38. 东北菜有哪些调味特点? 39. 清真菜有哪些调味特点?
- 二、诱人的酸味 1. 酸味调味料有哪些? 2. 醋在调味中有什么作用? 3. 烹饪常用的食醋有哪些? 4. 怎样鉴别食醋质量的优劣? 5. 用醋调味有哪些技巧? 6. 烹调哪些菜肴须加醋? 7. 食醋与哪些食物相克?.....
- 三、甘美的甜味四、纯正的咸味五、独特苦味六、刺激的辣味七、温馨的香味八、鲜美的鲜味九、新潮的复合味

<<学大厨调味>>

章节摘录

插图

<<学大厨调味>>

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>