

<<烹饪调味>>

图书基本信息

书名：<<烹饪调味>>

13位ISBN编号：9787504469564

10位ISBN编号：7504469564

出版时间：2010-10

出版时间：中国商业

作者：单守庆

页数：166

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>

## <<烹饪调味>>

### 内容概要

《厨行天下之4·烹饪调味》是同类图书中首次采用“漫谈”形式，讲述烹饪活动中的调味：酸味甜味苦味辣味咸味，五味在这里调味；主味辅味海味野味药味，百味在这里寻味；鲜味香味人味滋味风味，美味在这里回味。

《厨行天下之4·烹饪调味》可作为职业厨师、烹饪专业院校、烹饪培训班和烹饪爱好者的专业参考书。

《厨行天下之四·烹饪调味》对烹饪行业从业人员和有志于烹饪事业的人士，是一本不可多得的“工具书”和“枕边书”。

## <<烹饪调味>>

### 书籍目录

写在前面的话百人吃百味话说“众口难调”五味调和百味香南甜北咸的“甜”甜味菜谱糖，“用以提鲜却不觉甜”酱：百味之将“不得其酱不食”烹调中的酱调料从动物油到植物油添油加醋油多不坏菜？香味，是美味的升华臭味，同样不可或缺怪味，其实不奇怪本味中的苦味异味中的苦味美味中的苦味五味调和醋为先醋也酷酸菜，酸梅，酸溜溜调味“四君子”辛与辣“变态辣”还是正常辣？盐是百味之王别用错了盐—盐调百味味精：第一代菜肴增鲜剂味精使用的宜与忌天下第一鲜鸡精：有鸡还是无鸡？从鸡肋之味到复合调味品调味品附录 在单守庆“厨行天下”书系研讨会上的讲话 集割烹清气合天下大观 贺信后记

## &lt;&lt;烹饪调味&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：这也就是说，烹饪调味要尽量适应人体对各种营养成分的需要，应强调饮食多样化，饮食不能偏嗜。

饮食五味太过或不足，都会造成营养失衡，偏盛或偏衰，因“味”致病。

人体对味的需求，也因为季节而“随时”变化。

有一位厨师朋友，潜心研究调味，在他的“调味笔记”中，摘录了中国中医研究院专家的“五味要适时”：“春宜省酸嗜甘以养脾，夏宜省苦增辛以养肺，秋宜省辛增酸以养肝，冬宜省咸增苦以养心，四季省甘增咸以养肾。

”看来，“难调”的“众口”，对烹饪调味并非没有共性要求。

除了“五味”与健康、“五味”与季节，对“味要正，味要美，味要有特色”的要求，也是众口一词。

味正，就要去除异味——除味。

海鲜原料中的内脏、鳞、腮、血液、黏液等，都会产生异味，通常采用刮鳞、去腮、洗净血液和黏液的措施。

有人以为这样处理之后，菜肴就可以“味正”了。

其实，这只是除味的“初级阶段”。

擅长制作海鲜菜肴的厨师，将这种“初级阶段”称为“初步加工”，接下来还有原料的进一步除味和烹调过程中的除味：用盐、醋搓洗海鲜原料，彻底去除黏液；用葱姜汁、料酒、白醋等“味水”浸泡海鲜原料；对海鲜原料进行焯水或过油。

## &lt;&lt;烹饪调味&gt;&gt;

## 后记

《烹饪调味》这本书的一摞书稿，我又从头至尾品味了一遍，其间少不了加点什么，减点什么，字斟句酌，尽可能“调剂”得对味一些，能适合职业厨师和烹饪爱好者的阅读口味。

终于结束了最后一页的修改，到了写“后记”的时候，我如释重负。

在此之前，我已在“厨行天下”书系的名目下写出《烹饪刀工》、《烹饪技法》、《烹饪火候》，自2007年8月起陆续出版。

为此，中国食文化研究会、中国商业出版社、中国烹饪杂志社于2009年7月联合召开“厨天下书系研讨会”。

与会的食文化专家学者、中国烹饪大师、中国药膳大师和餐饮企业家，都给予了肯定和鼓励，也提出了希望和建议。

杭州、重庆、南京等地的烹饪专家特意为研讨会题词、作画、发来贺信。

《中国食品报》、《中国商报》、《中国新闻出版报》和新浪网、搜狐网等媒体对研讨会进行了报道。

这一切，都令我好生感慨：烹米为饭，煮字为书。

同样的米，同样的水，同样的锅，有人煮来香味四溢，有人煮得夹生串烟。

我自知“烹文煮字”的功夫不够，也就坚持“不到火候不揭锅”。

## <<烹饪调味>>

### 编辑推荐

《厨行天下之4·烹饪调味》：甜味酸味苦味辣味咸味，五味在这里调味；主味辅味海味野味药味，百味在这里寻味；鲜味香味入味滋味风味，美味在这里回味。

烹饪调味的工具书：源流考、作用谈。

技巧多、文化深，实例准，尽在书中……烹饪研究的新奉献：知识性、科学性、实用性、可读性、趣味性，尽在书中……开烹饪图书“漫谈”形式之先河，说古道今，纵横交错，谈经说艺，涉及烹饪。

技术、烹饪文化、名厨故事等方方面面，具有较强的知识性、系统性、可读性、实用性。

对于职业厨师、烹饪院校、烹饪爱好者来说，这是不可多得的参考书、工具书和“枕边书”。

<<烹饪调味>>

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>