

<<烹饪调味实用手册>>

图书基本信息

书名：<<烹饪调味实用手册>>

13位ISBN编号：9787506464123

10位ISBN编号：7506464128

出版时间：2010-7

出版时间：中国纺织

作者：陈洪华//李祥睿

页数：312

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>

<<烹饪调味实用手册>>

前言

“民以食为天，食以味为先。

”很多消费者对食品的选择和接受，往往在于味。

味是中、西食品的风味指标之一，也是评价食品质量的一个重要因素。

调味品也称调味料、调料，通常是指在饮食、烹饪和食品加工中广泛应用的，用于调和滋味和气味并具有去腥、除膻、解腻、增香、增鲜等作用的食品加工辅料或添加剂。

调味品种类繁多，它不仅能赋予食物一定的滋味和气味，还能改善食物的质感和色泽。

只有了解调味品的属性和调味原理，掌握调味品的应用方法、相互作用、比例以及使用量等，才能加工出色、香、味俱全的美味食品。

随着食品工业的发展和餐饮业及方便食品的兴起，调味品在生产工艺、品种、质量等方面都取得了较大进步，并逐步向营养、卫生、方便、适口和风味多样的方向发展，使人们在消费过程中得到对美味的物质享受和在大快朵颐的同时获得心旷神怡的精神享受，充分体现了饮食文化的物质与精神的双重内涵。

《烹饪调味实用手册》主要研究了相关味觉理论、调味概论，剖析了中西菜肴的调味特点，最后详细阐述了各种常用的中西菜肴中调味汁的制作实例，具有理论性、实用性、方便性等特点，可供烹饪从业者和对烹饪感兴趣的读者阅读使用，也可供烹饪等相关专业师生参考。

本书由扬州大学陈洪华、李祥睿主编，李佳琪、李治航、陈婕、周静、陆中军、郭峰、陈丽娟、陈燕兰、华寿红、闵二虎等参编。

另外，本书在编写过程中，得到了扬州大学旅游烹饪学院（食品科学与工程学院）领导以及中国纺织出版社的大力支持和帮助，在此，谨向他们表示衷心的感谢！

由于时间仓促，内容涉及面广，书中难免有不足和疏漏之处，望广大读者批评指正，编者不胜感激。

<<烹饪调味实用手册>>

内容概要

本书简要介绍了相关的味觉理论、调味原理和调味原料等知识、剖析了中西菜肴的调味特点，详细阐述了常用中式菜肴中的咸鲜、酸甜、香辣、怪味、五香等十二种调味汁的制作实例以及西式菜肴中各种沙司的制作实例。

本书可供烹饪从业者和对烹饪感兴趣的读者阅读使用，也可供烹饪等相关专业师生参考。

<<烹饪调味实用手册>>

书籍目录

第一章 味觉理论 第一节 味觉的概念 第二节 味觉的形成 一、味觉的生理基础 二、味觉产生的机理 第三节 味觉的特性 一、味觉的灵敏性 二、味觉的适应性 三、味觉的可融性 四、味觉的变异性 五、味觉的关联性 第四节 味觉的分类 一、味觉的种类 二、常见的味 第五节 味觉的科学规律 一、味的对比现象 二、味的相乘现象 三、味的相消现象 四、味的转化现象 五、味的变调现象 六、味的疲劳现象 第六节 影响味觉的因素 一、年龄与味觉 二、温度与味觉 三、水溶性与味觉 四、季节与味觉 五、气候环境与味觉 六、心理因素与味觉 七、生理、病理因素与味觉 八、劳动强度与味觉 九、饥饿状态与味觉 第二章 调味概述 第一节 调味的概念和原理 一、调味的概念 二、调味的原理 三、调味的时机 四、调味的原则 五、按菜肴适合的烹调方法调味 第二节 调味的作用和特点 一、调味的作用 二、调味的特点 第三章 调味品的原料 第一节 调味品概述 一、调味品的概念 二、调味品的保管 三、调味品的合理放置 四、调味品的现状和发展趋势 第二节 调味品的分类 一、咸味调味品 二、甜味调味品 三、酸味调味品 四、辣味调味品 五、鲜味调味品 六、酒味调味品 七、香味调味品 八、苦味调味品..... 第四章 中西菜肴的调味特点 第五章 菜肴调味汁参考文献

<<烹饪调味实用手册>>

章节摘录

插图：

<<烹饪调味实用手册>>

编辑推荐

《烹饪调味实用手册》由中国纺织出版社出版。

<<烹饪调味实用手册>>

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>