

<<中外调味大全>>

图书基本信息

书名：<<中外调味大全>>

13位ISBN编号：9787507410372

10位ISBN编号：7507410374

出版时间：1998-09

出版时间：中国城市出版社

作者：张云甫

页数：527

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>

## <<中外调味大全>>

### 内容概要

本书由十几位调味专家、烹饪高级讲师和特级烹调师共同编写，是国内第一本关于调味方面的百科全书，对调味的起源、调味料的分类、调味汁的制作、调味品的使用禁忌和妙用、世界各地的饮食习惯与独特风味等作了详尽阐述。

在传统调味配方的基础上，又增加了许多国内外新潮调味汁的制作方法及用途，共介绍中外调味味料1180余种，最新调味汁180余种及国内外最新菜例200余种，深入浅出，通俗易懂。

既适用于各类层次的烹饪技术人员，又可作为烹饪教学的工具书，更是家庭烹调的必备手册。

## &lt;&lt;中外调味大全&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 概述 第一节 味觉和味的分类 一、味的基本概念 二、味的分类 第二节 味的调合 一、调味的起源 二、调味的作用 三、调味技术的发展 第三节 调味的时机与原则 一、调味的时机 二、调味的原则 第四节 调味品的保管与合理放置 一、调味品的保管 二、临灶调味品的合理放置 第二章 中式调味料 第一节 咸味调味料 一、盐 二、酱油 三、酱 四、豆腐乳 五、豆豉 第二节 甜味调味料 一、蔗糖 二、麦芽糖 三、蜂蜜 四、糖精 五、甘草 六、淀粉糖浆 七、蜂乳 八、饴糖 第三节 酸味调味料 一、食醋 二、柠檬汗 三、蕃茄酱 四、草莓酱 五、山楂酱 六、木瓜酱 七、酸菜汁 八、苹果酸 九、浆水 第四节 苦味调味料..... 第五节 辣味调味料 第六节 鲜味调味料 第七节 香味调味料 第八节 酒类调味料 第九节 其它调味料 第三章 外国调味料和食品添加剂 第一节 外国调味料的种类 第二节 食品添加剂的种类 第四章 中外复合调味汁的调制方法 第一节 各种中式调味汁的调制方法 第二节 各种外国调味汁的调制 第五章 中外调味料的具体运用 第一节 调味汁在烹调中的应用 第二节 各种调味料在菜品中的具体应用 第三节 食品添加剂的具体应用 第六章 各种调味料的妙用与禁忌 第一节 各种调味料的妙用 第二节 各种调味料与饮食禁忌 第七章 世界各国的饮食习惯 第一节 我国各地的饮食习惯 第二节 外国人的饮酒与饮食习惯 第八章 世界各地调味特点 第一节 我国各地方菜系的调味特点 第二节 世界主要国家的调味特点

<<中外调味大全>>

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>