第一图书网, tushu007.com

<<实用烹饪调味手册>>

图书基本信息

书名：<<实用烹饪调味手册>>

13位ISBN编号：9787508259819

10位ISBN编号：7508259815

出版时间：2009-12

出版时间：金盾

作者：李伟 贺庆伟

页数：286

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

前言

“ 民以食为天，食以味为先"，调味在饮食中具有极其重要的作用。
俗话说，“ 柴、米、油、盐、酱、醋、茶"开门七件事，这其中有四件都与调味有关，可见调味在人们日常生活中所占的地位是何等重要。
五味调和百味香，就是把人们所厌恶的腥、臊、膻、臭等异味用味料去除，进而调和成食者所喜爱的咸、香、甜、酸、辣、鲜等美味。
比如，鱼类、肉类等都不同程度的带有异味，而经过科学的调味即可成为香醇浓郁的佳肴。
还有，许多蔬菜的口味都很淡，而经过加入调味料进行烹调便可成为适口的美味。
如此等等，不一而足。
调味料是指在食物烹调过程中用于调和食物口味的原料。
调味料的运用在我国具有悠久的历史。
在菜肴制作中，调味是菜点质量好坏的关键，而调味料又是影响调味质量的重要因素。
虽然在烹饪过程中调味料用量不多，但它的品质优劣和用法是否得当却对菜肴的质量有着直接的关系。
因此，选择合适的调味料和调味方法是把握菜点风味特色的关键。

内容概要

本书详细介绍了调味的基本知识和各种实用味型的调配技法，并列举了130道应用菜例和特色味料70例，小菜制作调味65例，制馅调味22例。
内容不得翔实，技法可靠，易懂好学，集知识性、实用性于一体，是饭店厨师、家庭主妇及广大烹饪爱好者学习调味的良师益友。

书籍目录

调味基础知识篇　一、五味与健康　二、什么是调味　三、调味的原则与方式　四、调味的目的　五、决定菜味的因素　六、调味的诀窍　七、调味的三部曲　八、味的划分　九、味及味型代表符号　十、调味品的特点和作用　十一、调味品的分类方法　十二、家庭常用的调味料　十三、泡菜盐水的配制及分类　十四、泡菜调料的搭配　十五、家庭自制酱油　十六、投放调料有讲究　十七、调味失误如何补救 实用味型调配篇　1.糖醋味型　2.鱼香味型　3.家常味型　4.酱香味型　5.酱爆味型　6.蒜香味型　7.酸咸味型　8.酸辣味型　9.麻辣味型　10.麻酱味型　11.蒜泥味型　12.荔枝味型　13.红油味型　14.煳辣味型　15.陈皮味型　16.椒麻味型　17.姜汁味型　18.孜然味型　19.葱油味型　20.醋椒味型　21.芥末味型　22.柱侯味型　23.酒香味型　24.甜味味型　25.腐乳味型　26.茄汁味型　27.西汁味型　28.豉汁味型　29.柠檬味型　30.椰奶味型　31.怪味味型　32.香糟味型　33.三合味型　34.烟香味型 特色味料配制篇 制馅调味篇 小菜制作调味篇

章节摘录

插图：（二）苦入心苦味是能够登上大雅之堂的五味之一，可视为中性口味。
苦味用得恰到好处，可使菜肴产生特殊的香鲜滋味，能刺激食欲。
苦味对人体还有食疗作用。
主要调味品有陈皮、杏仁、豆蔻、芥末、苦瓜、柚子皮、胆汁等。
在运用苦味料时要特别注意用量以除去浓重的苦味。
例如：动物的胆，欲称苦胆。
猪、狗、牛、羊、驴、马、鸡、鸭、鱼、鹅身上的胆一律不得人菜肴，在初加工时就应将其处理掉。
而蛇胆却能食用，并有明目、利尿、健脾、开胃、解毒之功效。
苦味人心，也就是说苦味对心脏有益处。
可是在日常生活中很多人“怕苦”，不愿吃带苦味的食品，忘记了良药苦口利于病。
在苦味食品的饮食方面，并没有超量的事例可举。
只是“怕吃苦”，不愿吃苦味，夏季的苦瓜，怕苦，就用开水焯一下再烹炒，可使苦味减轻。
秋冬季的陈皮、柚子皮就是很好的苦味食品，它具有通气理肝，软化血管，保护心脏的作用。
（三）辛入肺辛味就是辣味、辛辣的简称。
辛味是基本口味中刺激性最强的一种调味，具有刺激胃口、促进消化、除去异味、增加美味的作用。
另外，它还有利于肺，具有抗潮湿、御风寒之功效。
辛味在西南、华南和东北地区以食用辣椒为主；在华北、华东地区以食用大葱、大蒜为主。
辛味调味品的品种较多，辣的程度也不一样。
民间俗有“葱辣嘴，蒜辣心，辣椒辣到脚后跟”之说。
辛味调味品还有灭菌之功能。
谚语讲：“夏吃大蒜冬吃姜，不劳医生开药方。
”“大蒜进了城，药店关了门。
”“青头萝卜紫头蒜，不用烹调能吃饭。
”辛味调味品有柿子椒、尖辣椒、白萝卜、大蒜、大葱、生姜、白胡椒、黑胡椒、花椒等。

编辑推荐

《实用烹饪调味手册》由金盾出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

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