第一图书网, tushu007.com

<<最新调味品及其应用>>

图书基本信息

书名：<<最新调味品及其应用>>

13位ISBN编号：9787533123574

10位ISBN编号：7533123573

出版时间：2006-12

出版时间：山东科技

作者：朱海涛

页数：252

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

<<最新调味品及其应用>>

内容概要

无论是餐饮行业、食品加工企业，还是家庭日常饮食，要烹制、加工出美味的食品，调味品的选择、调味方法的运用是关键因素。
在我国，关于调味品及调味品的应用早有记载，且论述颇为精细，可谓历史悠久，源远流长。
现今更是不断创新，不断改革，产生了大量的调味品及调味的技巧与方法。

《最新调味品及其应用(特惠版)》共收录咸味调味品、甜味调味品、酸味调味品、鲜味调味品、酒类调味品、香辛调料、复合及专用调味品，油脂类、乳类、食品添加剂类调味品等八大类几百例品种，从调味的基本原理，各调味品的分类、特点、烹饪运用等几个方面介绍了调味品及其应用的基本知识。

《最新调味品及其应用(特惠版)》自1999年出版以来，已多次重印。
本次改版是在第二版的基础上，对原有调味品在常见味型中的运用加以改进，增加了更为新颖、实用的菜例及制作方法，同时增加了部分复合调味品，均附有菜例及制作方法，还增加了150余种香辛调料彩色图片，以期读者在生活、生产中正确应用这些调味品，使餐桌上的美味佳肴更加诱人。

《最新调味品及其应用(特惠版)》可供各类烹饪院校师生、厨师、食品专业人员作为教材参考书使用，也可供烹饪爱好者阅读。

第一图书网, tushu007.com

<<最新调味品及其应用>>

书籍目录

第一章 调味品的基本知识
第一节 调味品与调味
一、味的概念
二、味的分类
三、调味品的作用
四、调味与味型
第二节 食品的触感
一、触感的类型
二、影响食物触感的因素
第三节 味觉生理与味觉关系
一、味觉生理
二、味觉种类
三、味觉现象
第二章 咸味调味品
第一节 概述
一、分类
二、咸味与其他味的关系
第二节 盐
一、盐及其分类
二、烹饪应用
第三节 酱油
一、酱油及其分类
二、烹饪应用
第四节 酱类
一、酱及其分类
二、烹饪应用
第五节 豆豉
一、豆豉及其分类
二、烹饪应用
第六节 咸味调味品的使用方法
一、在不同烹饪阶段的使用方法
二、在不同烹调方法中的使用
第三章 甜味调味品
第一节 概述
一、分类
二、甜味与其他味的关系
第二节 蔗糖
一、蔗糖及其分类
二、烹饪应用
第三节 饴糖，淀粉糖、蜂蜜及其他甜味调味品
一、饴糖、淀粉糖
二、蜂蜜
三、其他甜味调味品
第四节 甜味调味品的使用方法
一、在不同烹饪阶段的使用方法

二、在不同烹调方法中的使用
第四章 酸味调味品
第一节 概述
一、分类
二、酸味与其他味的关系
第二节 醋
一、醋及其分类
二、烹饪应用
第三节 番茄酱
一、番茄酱及其分类
二、烹饪应用
第四节 柠檬汁及其他酸味调味品
一、柠檬汁
二、浆水
三、酸菜汁
四、其他酸味果汁、果酱类
第五节 酸味调味品的使用方法
一、在不同烹饪阶段的使用方法
二、在不同烹调方法中的使用
第五章 鲜味调味品
第六章 酒类调味品
第七章 香辛调料
第八章 复合及专用调味品

章节摘录

版权页：插图：呈咸味的调味品主要有盐、酱油、酱品等。
2.甜味：甜味在调味中的作用仅次于咸味，它可增加鲜味，调和口味。
在我国南方一些地区，甜味是菜肴的主味之一。
甜味能去腥解腻，使烈味变得柔和醇厚，还能缓和辣味的刺激感以及增加咸味的鲜醇感等。
呈甜味的调味品有糖、蜂蜜、饴糖、果酱等。
3.酸味：酸味具有较强的去腥解腻的作用，并且是烹制禽、畜内脏和各种水产品的常用品。
它还能促使含骨类原料中钙的溶出，产生可溶性的醋酸钙，增强人体对钙的吸收，使原料中骨质酥脆。
同时，酸味调味料中的有机酸还可与料酒中的醇类发生酯化反应，生成具有芳香气味的酯类，增加菜肴的香气。
呈酸味的调味品主要有醋、柠檬汁、番茄酱等。
4.苦味：苦味是一种比较特殊的味，一般是没有味觉价值的。
单纯的苦味尤其较强烈的苦味通常是不受人们喜爱的，但是苦味在调味和生理上都有着重要作用。
苦味能刺激味觉感受器官，提高或恢复各种味觉感受器官对味觉的敏感性，从而增进食欲。
苦味如果调配得当，能起着丰富和改进食品风味的作用，如苦瓜、莲子、白果、啤酒、咖啡。
茶等都有一定的苦味，但均被视为美味食品。
在菜肴中使用一点略有苦味的调味料，可起到消除异味和清香爽口的作用。
调味品的苦味主要来源于各种香辛调料，如苦杏仁、柚皮、陈皮、槟榔、白豆蔻、贝母、枸杞子、三七、茶叶、砂仁、啤酒、白芷等。
5.鲜味：鲜味可增强菜肴的鲜美口味，使无味或味淡的原料增加滋味，同时还具有刺激人的食欲、抑制不良气味的作用。
鲜味在菜肴中一般有两个来源：一是富含蛋白质的原料在加热过程中分解成低分子的含氮物质；二是加入的鲜味调味料，如味精、酱油等。
呈鲜味的调味品主要有味精、鸡精、酱油、虾籽、蚝油、鱼露以及各种汤汁等。
6.辣味：辣味具有较强的刺激气味和特殊的香气成分，对其他不良气味如腥、臊、臭等有抑制作用，并能刺激胃肠蠕动，增强食欲，帮助消化。
呈辣味的调味品主要是辣椒、胡椒、芥末、咖喱、姜等。
7.嗅味（香气）：嗅味是指挥发性物质刺激鼻腔内的嗅觉神经所产生的嗅感。
通常令人喜爱的挥发性物质被称为香气，反之被称为恶气。
在烹调中主要利用的是香气。
一般菜肴的香气来自两个方面：一是原料自身的香气，以及在受热后发生化学反应释放出的香气，如炖肉产生的肉香味，蔬菜或水果的清香等。
另一方面是由添加的具有香味的调料形成的香气，如常见的香辛调料。
香辛调料又分为辣味性香料、芳香性香料和脱臭性香料等，辣味性香料主要有生姜、辣椒、芥末、胡椒、咖喱粉等；芳香性香料有花椒、茴香、料酒、食醋、丁香、肉桂等；脱臭性香料有大蒜、陈皮、香葱、食醋、料酒、麝香草等。
辣味香料可以掩盖或加强原料释放的气味，芳香性香料能进一步增加原料的香气，脱臭生香料能改变和掩盖原料的异味。
因此说香料能赋予食品以香气，增进食欲，还可去腥解腻。

编辑推荐

《最新调味品及其应用(第3版)》由山东科学技术出版社出版。

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