

<<调味制馅技巧>>

图书基本信息

书名：<<调味制馅技巧>>

13位ISBN编号：9787536456518

10位ISBN编号：7536456514

出版时间：2005-1

出版时间：四川科技出版社发行部

作者：潘林

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>

<<调味制馅技巧>>

前言

中国菜肴，以“味”为核心，以“养”为目的。

菜肴的好吃与否，全在于“口味”，然而调制口味在于技巧，在于对烹调更高、更深的认定和长期工作的实践。

“五味调和，百味香”，怎样把酸、甜、辣、咸、鲜配合得适当，使人感觉到口味和谐适口.是这本书解决的主要问题。

中华民族在长期的饮食文化发展中，逐渐认识到调味的规律性和特殊性，辩证地把调味的艺术内涵加以扩展和延伸，使人们在味觉和视觉的感受中，臻于完美。

从调和五味到调和多种复合味，特别是调制复合味型应因材施教，因材施味，需像音乐大师演奏一样，行云流水般的自若。

烹饪师们根据原材料和每道菜的要求，巧妙调味，使一道道菜肴风味独特，成为可供一种心灵上享受的美味珍馐。

馅，俗称“馅心”，就是包子、饺子等面点中放入的馅料。

经精细加工的馅料多样味美，制成的面点琳琅满目，美不胜收，其中不少面点早已演绎为中国饮食文化中的精典代表作。

制馅是由原始的包烹法演化而来。

从营养学的角度看，包烹的优越性很多，它可以减少馅料的营养流失，保持原汁，但制作馅心是一项重要的工艺，也是一项较复杂的技术，其不但原料运用范围广，还需结合坯皮的成形及熟制的不同特点，选用不同的馅心。

才能达到最佳的效果。

本书为方便读者使用，共列各种复合味汁136种和馅料配制方法101种。

其中除传统的复合味汁和馅料制作技艺的介绍以外，还根据人们口味的变化和社会的新需求，开发了新的复合味汁和馅料配制供选择。

由于诸多方面的原因，书中不足之处，敬请批评指正。

<<调味制馅技巧>>

内容概要

《调味制馅技巧》为方便读者使用，共列各种复合味汁136种和馅料配制方法101种。其中除传统的复合味汁和馅料制作技艺的介绍外，还根据人们口味的变化和社会的新需求，开发了新的复合味汁和馅料配制供选择。

<<调味制馅技巧>>

书籍目录

1 / 小米辣汁2 / 红辣汁3 / 红油汁4 / 葱味汁5 / 葱香汁6 / 蚝油汁7 / 虾油汁8 / 麻酱汁9 / 姜味汁10 / 蒜椒汁11 / 姜椒汁12 / 椒麻汁13 / 七彩汁14 / 鱼味汁15 / 柠香汁16 / 酸甜汁17 / 豉椒汁18 / 豉香汁19 / 芥膏汁20 / 怪味汁21 / 糟味汁西柠汁 / 22三合汁 / 23咖喱汁 / 24涮味汁 / 25孜香汁 / 26少司汁 / 27醪香汁 / 28泡味汁 / 29清香汁 / 30香成汁 / 31香卤汁 / 32奶啡汁 / 33草莓酱汁 / 34玫瑰汁 / 35奶香汁 / 36果酱汁 / 37醋酸汁 / 38三辣汁 / 39茴香汁 / 40黑椒汁 / 41西汁 / 42鱼香汁 / 43山椒汁 / 44糊辣汁 / 45咸鲜汁 / 46酸辣汁 / 47蒜酱汁 / 48葱姜汁 / 49醋熘汁 / 50泡酸汁 / 51蚝辣汁 / 52豉辣汁 / 53喱辣汁 / 54豉司汁 / 55辣椒汁 / 56醋椒汁 / 57蚝皇汁 / 58辣鸡汁 / 59妙酱汁 / 60京西汁 / 61川椒汁 / 62孜辣汁 / 63咖孜汁 / 64鲜香汁 / 65糖醋汁 / 66椒香汁 / 67泡豉汁 / 68炆豉汁 / 69果香汁 / 70醋鲜汁 / 71家常汁 / 72油烹汁 / 73霸王汁 / 74藿香汁 / 75乳香汁 / 76宫保汁 / 77甜香汁 / 78茄味汁 / 79酱香汁 / 80五香汁 / 81灼汁 / 82豆瓣酱汁 / 83南乳酱汁 / 84柱侯酱汁 / 85煎封汁 / 86沙茶酱汁 / 87虾酱汁 / 88西酱汁 / 89豉酱原汁 / 90椒梅酱汁 / 91蒜辣酱汁 / 92川港酱汁 / 93黑酱汁 / 94红烧酱汁 / 95贵妃酱汁 / 96泰辣酱汁 / 97奇妙酱汁 / 98意大利酱汁 / 99美味酱汁 / 100香乳酱汁 / 101沙律酱汁 / 102煲仔酱汁 / 103牛柳酱汁 / 104京都酱汁 / 105酱皇汁 / 106海豉酱汁 / 107茄孜酱汁 / 108香辣酱汁 / 109三泡酱汁 / 110飘香酱汁 / 111双椒酱汁 / 112泡香酱汁 / 113海香酱汁 / 114极品酱汁 / 115香口酱汁 / 116八宝酱汁 / 117千里酱汁 / 118山椒泡汁 / 119花椒泡汁 / 120红椒泡汁 / 121五香泡汁 / 122藿香泡汁 / 123柠檬泡汁 / 124陈皮泡汁 / 125糟醉泡汁 / 126.....

<<调味制馅技巧>>

章节摘录

孜香汁 【调味原料】红辣椒油20克白酱油12克孜然粉5克麻油5克花椒油5克精盐3克味精2克植物油20克 【调味技巧】白酱油、精盐定咸味。

孜然粉定主味，突出孜然的香味。

麻油、花椒油助增香滋润。

红辣椒油合味。

味精提鲜。

植物油起炸制和滋润作用。

调味中，先要有孜然香，再有辣咸味，麻味略有即可。

【制作方法】植物油入锅烧至三成热时，舀入碗中，倒入孜然粉炸香，再加红辣椒油、白酱油、精盐、花椒油、麻油、味精调匀浇于成菜主料上即成。

【风味特点】孜香味浓，辣鲜咸中略有麻味。

一般用于烤制菜肴或烤后的调味，如烤羊肉、烤鲜鱿等。

另外，也能用此味拌制凉菜，口味上应偏重、浓厚。

【厨师叮咛】此味在配合中，孜然用量上以突出香浓为佳，其他各味都不能压过此味。

<<调味制馅技巧>>

编辑推荐

[鸡肉馅] 将鸡脯肉洗净成米粒状。

锅到火上，放入混合油烧至六成热时，投入鸡脯肉粒加精盐，姜末炒出香味，起锅备用，葱切成细粒，入沸水锅氽断生捞出挤干水分，取盆放入炒熟的鸡脯肉粒，白萝卜粒，葱颗，胡椒粉，白糖，味精，麻油拌和匀即可。

[红油汁] 生抽酱油入碗加精盐，白糖，味精搅溶化加入葱汁，麻油，红油调匀即可。

[麻酱汁] 白酱油入碗加白糖，精盐，白芝麻酱搅溶化，加麻油，味精调匀即可。

<<调味制馅技巧>>

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>