

<<特色味汁秘方>>

图书基本信息

书名：<<特色味汁秘方>>

13位ISBN编号：9787536466197

10位ISBN编号：7536466196

出版时间：2008-11

出版时间：四川科技

作者：潘胜林

页数：248

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>

<<特色味汁秘方>>

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，成为可供心灵上享受的一种美味珍馐。

中国菜式讲究色香味的全面享受，固然菜料是非常重要的，但调味汁也是完美菜品不可缺少的组成部分。

调味汁是烹制美食过程的催化剂，有了颜色纯正、味道醇美的调味汁，就可以使一盘看似单调的食品人饕高档宴席。

<<特色味汁秘方>>

内容概要

“民以食为天”饮食文化伴随着文明的诞生而发展。中国饮食文化源远流长，食品配制方法多种多样，面臊只是其中一种。面臊，又称臊子、汤面卤、卤面臊、肉卤等，其称谓和制作方法虽不同，但食用功能却是一样的，都是将加工后的原料经过烹制，作为调味品使用的食品，其制作方法伴随着中国饮食文化成长。有记载的更是不胜枚举，如宋《清异录》中就详细记载了“云英面”的制作方法，元《居家必用事类全集》《易牙遗意》、清《随园食单》《闲情偶寄》等书则收录了更多的美食配方。食品，尤其是面食因为使用了味臊而更加可口，营养更加丰富全面。

《特色味汁秘方》为方便读者使用，除将各地深受人们喜爱而过去未公之于众的复合味汁和味馅、味臊配制秘方收录之外，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味馅、味臊料配制秘方供选择。

书中所配精美插图即根据所列味型配方调制的菜肴或面点。

<<特色味汁秘方>>

书籍目录

(1) 一品汁 (2) 荞麦酱汁 (3) 核桃酱汁 (4) 鱼腥草酱汁 (5) 菜珍味汁 (6) 南瓜子酱汁 (7) 小米酱汁 (8) 姜酱汁 (9) 烧焯汁 (10) 蚝香汁 (11) 保香汁 (12) 酱爆汁 (13) 糟浸汁 (14) 茴香浸汁 (15) 野椒浸汁 (16) 凉面汁 (17) 泡姜汁 (18) 酸粉汁 (19) 豆花汁 (20) 油茶汁 (21) 涮肉汁 (22) 咖花汁 (23) 浸卤汁 (24) 西湖汁 (25) 软溜香汁 (26) 巴香汁 (27) 小米辣汁 (彩图) (28) 西烹汁 (彩图) (29) 醋熘汁 (30) 鱼酱汁 (31) 清香汁 (32) 爆香汁 (33) 酸酱汁 (34) 蒜香汁 (35) 鳄梨酱汁 (36) 杏子汁 (37) 韭花酱汁 (38) 如意汁 (39) 香椿汁 (40) 奶蛋汁 (41) 清凉汁 (42) 香槟汁 (43) 蟹酱汁 (44) 藿椒汁 (45) 香桃汁 (46) 胡桃汁 (47) 柠葡汁 (48) 西霸汁 (49) 芒果汁 (50) 椰香汁 (51) 鲍香汁 (52) 桃椒汁 (53) QQ汁

<<特色味汁秘方>>

章节摘录

调味原料猪棒子骨1 000克猪排骨500克老母鸡500克鸭肉500克猪蹄300克鸡茸300克猪瘦肉200克火腿肉200克料酒50克胡椒粉10克调味技巧要充分将老母鸡、鸭、猪瘦肉、猪排骨、火腿、猪蹄、猪棒子骨等中的蛋白质、脂肪都溶于汤中。

鸡茸作清汤用。

胡椒粉、料酒压异，增香。

制作方法猪棒子骨、猪排骨、老母鸡、鸭、猪瘦肉、猪排骨、火腿、猪蹄清洗干净入清水锅中烧开，打去浮沫，加八胡椒粉、料酒改用微火慢熬，不让汤沸，使原料中的营养素、蛋白质、脂肪等物质溶于汤中。

清汤时，鸡茸加清水调成米汤状，倒入烧沸的汤中清3次。

并改用中火，不能让汤翻滚。

再用瓢捞出汤中杂质，使汤汁澄清。

如果对汤汁要求高，可多清汤汁几次。

风味特点醇香鲜浓。

一般用于热菜中烧、烩、煲、焖、炖，如清汤白菜、清汤鲜煲等。

厨师叮咛鸡茸清汤时，绝对不能用旺火，否则就会使汤汁浑浊，达不到要求。

<<特色味汁秘方>>

编辑推荐

《特色味汁秘方》如烹制精美食过程中的催化剂。菜肴的美味取决于调味技艺和调味汁的合理应用，有了颜色纯正、味道醇美的调味汁，就能使一盘看似简单的食品八饌高档宴席，可称之为美食的灵魂。

<<特色味汁秘方>>

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>