

<<酱汁>>

图书基本信息

书名：<<酱汁>>

13位ISBN编号：9787536473294

10位ISBN编号：753647329X

出版时间：2012-1

出版时间：四川科技出版社

作者：张克勤

页数：156

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>

<<酱汁>>

内容概要

《酱汁：健康的私厨留言》从家庭酱汁制作的特性出发，详细介绍了酱汁制作的常用工具及注意事项，如手动打蛋器、电动打蛋器、变层蒸屉、橡皮刮刀的使用，以及果酱的存放有何讲究、如何检查果酱是否凝结、成品沙司和酱汁如何再加热、制作优质果酱的关键要素等。

常用原料的介绍是该书的重点之一，内容包括蛋黄酱、黄油、奶酪、巧克力，以及各种香草、香辛料等。

本书分门别类重点介绍了近百款酱汁产品，如各种蔬果酱、佐餐调味酱、芝士与沙拉、腌渍蔬果与汤料等。

对每一款酱汁产品，书中都详细开列了制作该产品所需的原材料及计量，以及制作工艺、难易程度等，对读者具有很强的指导意义。

<<酱汁>>

作者简介

张克勤，美好生活方式的倡导者和实践者。

家庭生活研究专家。

双子座、血型A型，目前住在中国成都市。

她曾经是一位标准的职业女性，是一位精明强干的职业经理人，在厌倦了职场中的你争我斗之后，骨子里热爱家庭、热爱生活的天性再一次显现了出来。

为什么要让工作剥夺掉享受厨房、享受美食、相夫教子的快乐呢,于是毅然洗尽铅华，还原本色，回归家庭。

在简单而快乐的家庭生活中，她的潜能被激发了。

当朋友们挑剔的舌头被快餐麻木许久后，一旦看到胸有成竹的她制作出富有春天色彩的甜点、酱汁和各式饮品，又怎能不怦然心动呢。

生活本来是如此之美!生活的真谛是每天都兴致勃勃地迎接清晨第一缕阳光，享受新鲜健康的美食，营造专属自己的花园，装饰居家每一寸空间，和孩子们共同成长，与单纯可爱的动物们戏逐，收获激情洋溢的工作所取得的成就——这才是高品质的生活。

不管您在何处，她，愿与您分享她新鲜精彩的生活!

<<酱汁>>

书籍目录

第1讲 家制酱汁的常用工具及注意事项

第2讲 家制酱汁的常用原料

第3讲 蔬果酱的制作

白兰地胡萝卜酱

草莓酱

草莓无花果酱

柠檬酱

梨子苹果香橼酱

无花果柠檬酱

酸橙冻

苹果酱

金橘酱

杏子酱

杏子杏仁酱

洋李核桃酱

蜂蜜柚子酱

梨子橙皮酱

贡柑果酱

葡萄柚橙子柠檬酱

酸橙柠檬酱

杏橙果酱

洋李酱

第4讲 佐餐调味酱

白沙司

话梅酱

鸡汤沙司

芒果调味酱

辣味番茄调味酱

奶油沙司

南瓜调味酱

柠檬酸橙调味酱

苹果调味酱

千岛酱

巧克力酱

巧克力沙司

第5讲 芝士与沙拉

第6讲 果冻

第7讲 腌渍蔬果与汤料

后记

<<酱汁>>

章节摘录

版权页：插图：过陈酿及过滤而得。

颜色极其清澈，近乎透明。

味道较酸，而它的芳香主要来源于酒的本身。

可用于调制蘸酱、沙拉，腌制泡菜、海鲜、烹制白肉及其他各种菜式。

白西醋能够带出草莓和瓜类的香甜，让带有辣味的凉拌和泡菜更加香辣，让酱料更加香浓。

苹果醋是以苹果汁经发酵而成的苹果原醋，再兑以苹果汁等原料而成的饮品。

苹果原醋兑以苹果汁使得口味酸中有甜，甜中带酸，既消解了原醋的生醋味，还带有果汁的甜香，喝起来非常爽口。

雪利酒醋是用精选的西班牙雪利酒酿制而成，许多美食家认为雪利酒醋是世界上最好的酒醋，酒香浓郁，风味极佳。

辣酱油起源于印度，是一种地方调料。

1835年，担任孟加拉邦总督的英国人Sandys退休回国，在伍斯特郡找到开调料作坊的两个朋友，一位是John Lea，一位是William Perrins，按照他从印度带回的配方生产这种印度口味的调料。

1838年，两个人将自己的姓氏合起来，注册了Lea&Perrins品牌，销售这种命名为Worcestershire sauce的调料。

主要原料包括麦芽醋、白醋、糖蜜、蔗糖、食盐、凤尾鱼、罗望子、洋葱、蒜、芹菜、辣根、姜、胡椒、大茴香等近30种香料和调味料，经加热熬煮，过滤制成。

<<酱汁>>

编辑推荐

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>