

<<烹饪调味应用手册>>

图书基本信息

书名：<<烹饪调味应用手册>>

13位ISBN编号：9787122033444

10位ISBN编号：7122033449

出版时间：2008-9

出版时间：化学工业出版社

作者：阎红 编

页数：243

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>

<<烹饪调味应用手册>>

前言

无论中餐还是西餐均带给人们美妙的味觉刺激和享受，或华丽，或清雅，或淳朴，或时尚……而各类调味原料则是形成这些感官盛宴的基础。

《烹饪调味应用手册》首先向读者介绍了味觉科学，对味觉形成、味觉种类、味觉之间的相互关系以及影响味觉的各种因素做了简单明了的阐述。

通过这部分的阅读，会使读者了解有关味觉的基本原理，并在实践中应用这些原理调配出适口的菜点味型。

在味觉科学的基础上，《烹饪调味应用手册》展开了对各大类调味料的详细介绍。

在此部分，细致描述了在中西式烹调中常用的以及珍贵的各类调味原料，包括各类调味料的来源、种类，风味成分、选择标准、在烹饪中的作用乃至烹饪适用范围、注意事项等。

通过这部分的浏览，将会使读者对各种调味料有清晰的认知，从而在实践中可以正确地选择和应用。

《烹饪调味应用手册》的重点部分在于对中西式调味方法和西式调味技术的介绍。

在这两部分，对中西式烹调中传统的、时尚的各种味型做了详细的描述，包括各种味型(沙司和酱汁)所使用的调味原料及其用量、制作过程、适用范围以及制作要领，从而方便读者从此部分学会应用调味料的具体方法。

《烹饪调味应用手册》与其他同类书籍的不同之处在于：对中西餐中所使用的各类调味原料的介绍较全面而细致，并首次对西餐中使用的各类调味原料进行了较为全面的阐述；对中西式烹饪中的调味技术进行了分类介绍，并列举了每类常用或传统的实用型调味味型(沙司和酱汁)的配制方法。

<<烹饪调味应用手册>>

内容概要

本书对味觉形成、味觉种类、味觉之间的相互关系以及影响味觉的各种因素做了简单明了的阐述：细致介绍了中式和西式烹调中常用的各类调味原料，包括调味料的来源、种类、风味成分、选择标准、烹饪适用范围等；对中西式烹调中传统的、时尚的各种味型做了详细的描述，包括味型的配方、制作过程、适用范围及制作要领，从而便于读者掌握应用调味料的具体方法。

本书附有大量英文、法文注释。

本书可供烹饪餐饮行业相关人员和烹饪感兴趣的读者参考。

<<烹饪调味应用手册>>

书籍目录

第一章 味觉科学 第一节 味觉概述 一、风味的概念 二、味觉的形成 三、味的数值表示 第二节 味觉分类 一、食品的味觉及分类 二、常见味觉 1. 咸味 2. 甜味 3. 酸味 4. 苦味 5. 鲜味 6. 其他味 第三节 味觉的相互关系 一、对比作用 二、相消作用 三、相乘作用 四、转化作用 第四节 影响味觉的因素 一、味觉与人体生理、心理的关系 二、味觉与温度的关系 三、味觉与味感物质浓度的关系 四、味觉与水溶性的关系 五、味觉的适应现象(味疲劳) 第二章 调味原料 第一节 咸味调料 一、食盐 二、酱油 三、豆酱 四、面酱 五、味噌 六、豆豉 七、纳豆 第二节 甜味调料 一、红糖 二、白砂糖 三、绵白糖 四、冰糖 五、蜂蜜 六、饴糖 七、淀粉糖浆 八、其他甜味剂 第三节 酸味调料 一、粮食醋 二、果酒醋 三、白醋 四、番茄酱 五、柠檬 六、柠檬酸 七、酸兔 八、酸性奶油 九、浆水 十、梅 十一、树莓 第四节 鲜味调料 一、清汤 二、奶汤 三、鲜汤 四、原汤 五、素汤 六、味精 七、鸡精 八、酵母精 九、蚝油 十、虾油 十一、笋油 第三章 中式调味知识 第四章 西式调味知识 参考文献

<<烹饪调味应用手册>>

章节摘录

插图：7. 芝麻油(sesame oil)(1)分类芝麻油又称为麻油、香油，是以芝麻的种子为原料，提炼出来的一种半干性油状调料。

芝麻油根据香味特点分为香油和普通芝麻油两类。

香油是将芝麻经高温炒料工艺处理后，提炼压榨出的油脂，具有浓郁而显著的芝麻油香味，烹饪中作为调香料、佐餐料使用，也是一些传统特色食品、糕点的主要辅料。

按加工工艺又分为小磨香油和机制香油两种。

小磨香油用水代法加工制取，是我国加工芝麻油的传统方法，产品的香味十分纯正、浓郁，品质最佳。

其生产工艺为：选料、清洗、炒籽、磨浆、搅拌、振荡、沉淀、撇油、包装。

机制香油是指用机榨法制取的香油，产品具有显著的芝麻油香味，这种加工方法始于20世纪80年代初期。

生产过程为：选料、清理去杂、炒麻、蒸炒(调整温度和水分)或磨浆、压榨、沉淀过滤、成品。

普通芝麻油俗称大槽麻油，是采用一般的压榨法、浸出法或其他方法加工制取的芝麻油，香味清淡，烹调中通常作为烹调用油使用，也可作为调味油以及制作糕点、糖果等食品的主要辅料。

(2)品质鉴别 现在，市面上销售的香油种类较多，除了100%纯正香油外，还有各种调和芝麻油。

选购时可采用下列方法鉴别。

辨色法 纯香油呈红色或橙红色，机榨香油比小磨香油颜色淡，香油中掺入菜子油则颜色深黄，掺入棉籽油则颜色深红。

水试法用筷子蘸一滴香油滴到平静的冷水面上，纯香油会呈现出无色透明的薄薄的大油花，而后凝成若干个细小的油珠。

掺假香油的油花小而厚，且不易扩散。

嗅闻法 小磨香油香味醇厚、浓郁、独特，如掺进了花生油、豆油、菜子油等则不但香味差，而且会有花生、豆腥等其他气味。

(3)营养保健作用 各种芝麻油营养丰富，不饱和脂肪酸占86%左右，其中必需脂肪酸又占到了50%以上，刺含有丰富的维生素E，且消化吸收率达98%。

因此，芝麻油对维持人体正常的细胞结构和生理功能具有很好的作用，如可以调节毛细血管的渗透性，增强组织的吸氧能力，降低血液中胆固醇的含量，预防动脉粥样硬化等。

中医认为芝麻油具有解热毒、虫毒、通便等功效，可广泛运用于食疗中。

(4)贮藏特性 由于芝麻油中含有丰富的天然抗氧化剂如芝麻酚、磷脂、维生素E等成分，因此，可大大减少自动氧化酸败的发生，所以，在食用油脂中，其贮藏性能最佳。

(5)烹饪运用 芝麻油在烹饪中具有增香、调香、调味、滋润的作用，广泛用于炒、烧、熘、爆、烤、蒸等方法烹调的热菜中，也是冷菜调味、调制味碟常用的调香料之一，并在面点、小吃的制作中也常使用。

<<烹饪调味应用手册>>

编辑推荐

《烹饪调味应用手册》由化学工业出版社出版。

<<烹饪调味应用手册>>

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>