

<<烹饪调味配方大全（上册）>>

图书基本信息

书名：<<烹饪调味配方大全（上册）>>

13位ISBN编号：9787122048585

10位ISBN编号：7122048586

出版时间：2009-10

出版时间：化学工业出版社

作者：雷东

页数：689

字数：1000000

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>

<<烹饪调味配方大全(上册)>>

前言

中国的饮食文化，是以菜肴的“调味”著名于世的，我们说，菜肴的“味道”是菜肴的灵魂，并不为过。

西方人性格外向者居多，在餐饮上讲究外在的原料搭配；东方人性格内向者居多，在餐饮上注重内在的五味调和，这使得中餐以“调味”雄居于世界之首。

本书作者作为一名烹饪大师，在多年的烹饪学习和工作中，刻苦钻研业务技术，潜心于对“调味”的钻研。

在中国四川、山东、广东、江苏、海南等地学习、工作、调研；在德国工作期间，又得到了外籍西餐高级厨师的亲自传授。

多年来不断取各家之长，在餐饮调味方面，掌握了各地区、各种风味菜肴的实践操作经验。

将中国各地区各大菜系及西餐调味进行了归纳总结，使得中西合璧、菜系合璧，使各地区菜肴的口味在理论上达到了标准化、系统化；使“调味”形成了一种体系，使菜肴的“调味”，通过“味型”的形式得到了统一。

使厨者在了解各种味型特点的基础上，可以灵活运用各种调味品，在调味上走到一种出神入化的境地，使“调味”作为一种“艺术”，达到了一种更高的境界。

此外，在实际运用中，还为现代菜肴的评判、鉴别、鉴定等工作以及小到饭馆、大到酒楼、饭店，每月、每季度的菜品更新提供了良好的依据。

使各地区、各菜系在菜肴味道的复合创新上走出了一条新路，使厨者在新的时代为创造出新派中国菜走出了坚实的一步，从而引领现代餐饮“调味”市场的新时尚。

本书作者的第一部书《烹饪调味秘述》主要侧重于对前人烹饪文化的“继承”；总结出了40种“复合味型”的调和理论，在国内深受众多专业人士的青睐，曾荣获国家优秀图书奖，并多次再版。

第二部书《烹饪调味秘方800例》，则主要侧重于对当代烹饪事业的“发展”；其是以前一本书为基础，通过排列组合，总结出了40类820种“双复合味型”的调和理论，为现代复合调味的创新与提高奠定了坚实的基础。

第三部《烹饪调味配方大全》一书，分上、下两册。

由浅入深地从清淡、鲜醇，到浓厚、多滋，讲述了40类近千种双复合味，共涉及近万个创意型调料配方。

并通过各个实例，将每种味型的各种创意型调料配方以“主味调料”和“辅味调料”的形式，分成了两个部分进行复合。

好像一副中药良方要安排好其中各味药的“君、臣、佐、使”一样。

使同一种复合味型内部的主味调料可以相互转换，累加，各种不同味型之间可以相互复合，所用调味方法简单易行，所用原料绿色环保。

讲的是一种新型的、有章法的、可以随心所欲进行复合调味的方式方法。

<<烹饪调味配方大全（上册）>>

内容概要

本书为《烹饪调味配方大全》的上册，将不同味型的调料配方以“主味调料”和“辅味调料”的形式进行复合，形成“单一复合味型”、“双复合味型”以及“多复合味型”的上千种可以灵活变化的调味品。

根据调味品味道的清淡浓烈程度，划分其类别。

本册包括味道较为清淡、鲜醇，及浅辛辣、重辛辣的调味品，分为“本味花香篇”、“叶香植脂篇”、“乳脂糟酒篇”、“葱姜蒜香篇”、“芥辣胡椒篇”5篇。

味道浓厚、多滋的双复合味调味品，将在下册分“异香金属篇”、“豉酱腐乳篇”、“酱鲜咖喱篇”、“多香复合篇”、“百味中国篇”5篇讲述。

作者简介

雷东（曾用名闫东），出生于北京。

中国烹饪协会会员，北京烹饪协会会员，北京西餐业协会外国风味餐饮专业委员会委员。

国际烹饪联合会理事，中国药膳研究会理事。

国际烹饪名师，中国烹饪大师，北京烹饪大师。

为北京天伦王朝饭店高级烹调师，国家高级营养配餐师，国家高级烹饪技师，商务部全国饭店业国家级评委。

曾先后在《中国烹饪》、《中国食品》、《餐饮世界》、《四川烹饪》、《快乐厨房》等国内多家知名烹饪专业杂志上发表论文数十篇。

在《中国经济日报》、《中国食品》、《快乐厨房》等报刊上登载有名人专访。

出版有烹饪专业著作《烹饪调味秘述》。

<<烹饪调味配方大全(上册)>>

书籍目录

第一部分(本味花香篇) 一、本鲜类 二、花香类 第二部分(叶香植脂篇) 三、叶香类 四、植脂类 第三部分(乳脂糟酒篇) 五、乳脂类 六、酒香类 七、糟香类 第四部分(葱姜蒜香篇) 八、葱香类 九、蒜香类 十、姜香类 第五部分(芥辣胡椒篇) 十一、芥末类 十二、香辣类 十三、胡椒类 第六部分(异香金属篇) 十四、麻香类 十五、孜然类 十六、金属类 第七部分(豉酱腐乳篇) 十七、豉香类 十八、酱香类 十九、腐乳类 第八部分(酱鲜咖喱篇) 二十、酱酯类 二十一、海鲜类 二十二、腊鲜类 二十三、酱腌类 二十四、咖喱类 第九部分(多香复合篇) 二十五、沙茶类 二十六、怪味类 二十七、五香类 二十八、烟香类 二十九、鱼香类 第十部分(百味中国篇) 三十、麻辣类 三十一、甜辣类 三十二、酸辣类 三十三、酸甜类 三十四、甜酸类 三十五、咸酸类 三十六、咸甜类 三十七、葱椒类 三十八、葱姜类 三十九、药理类 四十、模糊类

<<烹饪调味配方大全(上册)>>

章节摘录

西餐少司主料猪骨(多用脊肋骨)2000克,牛肋骨1500克,鸡架、骨、脖子2000克,胡萝卜500克,洋葱500克,芹菜250克,蒜20克,欧芹50克。

调料香叶15片,百里香草15克,白胡椒碎15克,水15千克。

(备竹帘1副。

)制作 将各种骨斩断洗净;将胡萝卜去皮洗净切成厚片;洋葱去蒂、皮,洗净后切滚刀块;芹菜去根叶洗净切10厘米的段;蒜去根及表面干皮,洗净;将竹帘横放案上展开,芹菜段纵向排在竹帘上,将欧芹洗净排在芹菜段上,再放上香叶,撒上百里香草、白胡椒碎,将竹排卷紧,用线将竹帘系紧。

将猪骨、牛肋骨放入烤盘内,再放上切好的蔬菜及蒜,入烤箱烤30分钟后,用叉子将原料翻过来,向烤盘中加水500克,下入鸡骨,再烤30分钟,烤至全部骨呈金黄色(不要糊)取出。

将烤好的原料连同汁一起下入不锈钢桶内,将桶置火上,下入清水,下入卷好的竹帘,以旺火煮开,打尽浮沫,改用文火焐7~8小时(保持微开),煮时不断除去浮油,待汤剩至一半时,将汤汁过罗入另一不锈钢桶内即成。

(其他杂物不要,竹帘洗净留用。

)一般可起汤10千克左右。

特点色黄褐,有光亮,清香浓郁,鲜香爽口。

注:此褐色汤,西餐称之为“少司”,即老汤,常用于调制西餐的“红汁少司”、“肉类少司”等,再以之进行调味。

在各种骨的运用上,还可以加入龙虾壳、河虾、杂鱼骨等,以增鲜。

附方用料骨头2500克(猪、牛、鸡骨均可),洋葱50克,胡萝卜50克,芹菜50克,香叶3片,清水5000克。

注:以褐色汤过滤,调入适量辣酱油、盐及适量糖色(调色),可制成清少司。

用料牛肉5000克,牛棒骨2000克,洋葱500克,胡萝卜500克,芹菜250克,清水25千克。

制作 将牛肉洗净切成块;牛棒骨用砍刀砸断洗净;将洋葱去根皮,洗净后切滚刀块掰开;胡萝卜去皮,洗净后切滚刀块;芹菜去根叶,洗净后将它们放入烤箱内烤至色深黄。

<<烹饪调味配方大全(上册)>>

编辑推荐

《烹饪调味配方大全(上册)》：清淡、鲜醇、浓厚、多滋、千种双复合味调味艺术，满足你的感官和味蕾厨师必备调味宝典。

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>