

<<西式调味品生产技术>>

图书基本信息

书名：<<西式调味品生产技术>>

13位ISBN编号：9787122051288

10位ISBN编号：7122051285

出版时间：2009-6

出版时间：化学工业出版社

作者：宋钢

页数：217

字数：189000

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>

<<西式调味品生产技术>>

前言

随着我国经济的发展和人民生活水平的提高，西餐越来越多地出现在人们的生活中。从不熟悉到开始接触，从不喜欢到可以接受，直到部分消费者对西餐的痴迷，这一切都极大地拉近了中国人与世界的距离，开阔了人们的视野，丰富了人们的饮食生活，这无疑是一件好事。

所谓西餐是一个比较抽象的概念。

西餐是指跟中华饮食在风格上迥然不同的异国餐饮，又指饮食文化范畴的舶来品。

在习惯上，西餐主要包括法餐、美餐、意大利餐、英餐、葡萄牙餐、墨西哥餐、印度餐等，而东亚国家的饮食似乎不被包括在西餐的范畴。

但在事实上，东亚国家的饮食文化及其产品对我们来说同样是舶来品，同样需要加以研究和借鉴。

西餐和西式调味料所包含的内容是非常丰富的，有许多是我们在日常生活中不熟悉的，有些是只听说过，但并不知其中的滋味。

近年来随着对西餐及其调味料认识的逐步增加，看到其中有不少烹调方式及其产品值得借鉴。

特别是沙司，沙司是西式调味料的代表和精华，沙司又是西式调味方式的集中体现。

了解了沙司的原料、构成及制法，也就等于掌握了西式调味料最基础的部分。

而了解和掌握西式调味料基本的制作方法，是实现其工业化生产的前提。

全书由宋钢编写。

本书较详细地介绍了各种沙司的配方及其制法，其中包括蛋黄酱、乌斯塔沙司、番茄酱、汤料、沙拉酱等。

此外，各种菜肴专用沙司，特别是以法式沙司为代表的沙司，本书着重就其原料、配方及其制法等进行详细介绍。

尽管多数是属于厨房性质的，但了解它们对实现其工业化生产具有重要意义。

由于作者水平的限制，书中欠妥之处在所难免，请读者指正。

作者2009年2月

<<西式调味品生产技术>>

内容概要

本书介绍了西式调味品的概念、分类、原料、生产工艺、技术要点等。

书中涉及的西式调味品包括蛋黄酱、沙拉酱、烧烤酱料、汤料以及乌斯塔沙司、法式沙司、意大利面条沙司、番茄沙司等各种沙司。

本书作者身处调味品生产第一线，所编写的书实用性强，对实际生产有很好的指导作用。

本书可供西式调味品生产企业技术人员和相关专业师生使用，也可供西餐制作者参考。

<<西式调味品生产技术>>

书籍目录

- 第一章 西式调味品概论 第一节 概念及特点 一、西式调味品的制作方式 二、沙司调味方式的本质 三、沙司文化与工业化生产 第二节 主要原料 一、基本原料 二、酒类 三、油脂 四、奶制品 五、香辛料 六、果蔬类 第三节 西餐与调味料 一、法餐 二、意大利餐 三、墨西哥餐 四、日餐 五、韩餐 六、东南亚餐 第二章 蛋黄酱 第一节 原料及作用 一、植物油 二、食醋 三、鸡蛋 四、其他原料 第二节 蛋黄酱的制作 一、原料配合 二、工艺设备 三、蛋黄酱的包装 四、生产中的注意事项 第三节 蛋黄酱生产中的消毒卫生 一、生产设备的密闭性 二、设备的消毒 三、对蛋黄酱的特殊杀菌 第四节 蛋黄酱的保质因素 一、原料组成 二、pH因素 三、食盐的影响 第三章 沙司 第一节 来历及类别 一、来历 二、分类 第二节 乌斯塔沙司 一、必须原料 二、任意原料 三、生产工艺 四、风味特性及使用方法 第三节 沙司的基本构成 一、基础汤 二、肉汁 三、油面酱 四、芡 第四节 基础汤和肉汁的调制 一、基础汤的原料 二、骨头和调味蔬菜的前处理 三、香料捆 四、水和基础汤 五、制汤 六、基础汤制作技术要点 第五节 基础汤配方及制法 一、畜肉汤 二、禽肉汤 三、海鲜汤 四、蔬菜汤 第六节 法式沙司的制作 一、油醋汁系列 二、蛋黄酱系列 三、黄油系列 四、酒类系列 五、奢华系列 六、基础汤系列 七、其他 八、固体汤块 九、风味黄油 第七节 其他西式沙司 第八节 咖喱沙司及其烹调 一、来历及分类 二、工厂生产 第九节 意大利面条沙司 一、厨房制作 二、工厂生产 第十节 番茄沙司 一、番茄沙司与番茄酱 二、生产方法 第四章 沙拉酱 第一节 分类及品种 一、分类 二、品种 第二节 原料选用及调制 一、蛋黄酱 二、酱油及酱类 三、鱼露 四、酸味剂 五、植物油 第五章 烧烤酱料 第一节 种类 一、美式烤肉酱 二、巴西烤肉汁 三、韩式烤肉酱 四、日式烧烤酱 第二节 原料选用 一、黄油 二、奶酪 三、酱油 四、酱类 五、酒类 六、鱼露 七、番茄酱和番茄沙司 八、增稠剂 九、糖类 第三节 配方及调制 一、各种配方 二、调制方法 第六章 西餐汤 第一节 种类 一、西餐基础汤 二、清汤 三、浓汤 第二节 原料及加工 一、加工特点 二、原料 三、配方及生产 参考文献

<<西式调味品生产技术>>

章节摘录

插图：第一章 西式调味品概论 第一节 概念及特点 调味品的分类是很复杂的，可以按各种标准进行分类。

西式调味品是按饮食文化和习惯进行分类的一种概念，属于调味品类别中的一个分支。

西式调味品从概念上来讲，应该是相对于中式调味料而言的，就像西餐是相对于中餐而言的一样。

西餐和西式调味料是一个大的概念，并非仅指某一个国家的产品。

因此，要理解西式调味料这个概念，应该从其狭义及广义的两个方面进行分析。

一般来讲，狭义西式调味品主要指欧美、大洋洲等国家或地区的产品，广义上的西式调味品包括的是中华饮食文化圈以外世界各国的调味产品。

提起西式调味品，人们很容易只想到欧美风格的产品，如沙司类、乌斯塔沙司、番茄酱、蛋黄酱、沙拉酱、果酱、芥末酱等，但欧美风格的调味品有许多与亚洲的调味品有着某种联系，比如最早的乌斯塔沙司和咖喱粉的配方都来自印度；番茄沙司是受中国鱼露和各种腌制品的启发被开发出来等。

与此同时，欧美风格的调味品也影响着亚洲各国的饮食，日餐经过多年的演变已相当欧化了，日本国内的乌斯塔沙司和各种沙司的产销量大幅度增长；美式快餐店在亚洲各国快速扩展，这加速了欧美调味品在亚洲的普及。

如此看来，各国饮食文化的形成并非是完全孤立的，而是相互渗透和彼此有影响的。

<<西式调味品生产技术>>

编辑推荐

《西式调味品生产技术》可供西式调味品生产企业技术人员和相关专业师生使用，也可供西餐制作者参考。

<<西式调味品生产技术>>

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>