

<<新编酱料大全>>

图书基本信息

书名：<<新编酱料大全>>

13位ISBN编号：9787122080998

10位ISBN编号：7122080994

出版时间：2010-6

出版单位：化学工业

作者：牛国平//牛翔

页数：128

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>

<<新编酱料大全>>

内容概要

《时尚美食馆:新编酱料大全》详细介绍了番茄酱、豆瓣酱、沙律酱、苹果酱等30种日常生活中常见的酱料，不仅讲解了如何亲手制作酱料，还教给读者如何举一反三在酱料中加入自己的创意，衍生出口味独特的酱料，同时奉送200余道利用各种酱料烹制出美味菜品的独家秘方。此外，还介绍了成品酱的营养功效、食用宣忌、制作技巧等。内容实用，制作精美，方便读者学习使用。

<<新编酱料大全>>

作者简介

牛国平，男，1965年6月出生，山西壶关人，现为国家高级烹调师，事厨已28年。从1992年开始，先后在《中国烹饪》、《国际食品》、《四川烹饪》、《烹调知识》等三十多家报刊上发表烹调文章数百篇。现已出版18本烹调小书。

<<新编酱料大全>>

书籍目录

一 番茄酱 A 自己动手制作番茄酱 A1 纯味番茄酱 A2 浓香番茄酱 A3 西式番茄酱番茄牛肉 \ 茄汁辣虾水蛋 \ 茄汁烧青虾 \ 番茄酱素排 B 自己动手复制番茄酱 B1 孜然番茄汁孜然番茄鱼条 \ 孜然番茄羊肉 B2 京都汁京都小排 \ 京都螺肉串二 甜面酱 A 自己动手制作甜面酱 酱香茄子 \ 酱汁腐皮素卷 \ 酱炒什锦胡萝卜 B 自己动手复制甜面酱 B1 香辣酱卤汁辣酱卤烧海参 \ 辣酱烧豆腐泥鳅 B2 榨菜辣酱辣酱油麦香干 \ 辣酱年糕兔三 豆瓣酱 A 自己动手制作豆瓣酱 豆瓣粉丝肚 \ 芹香回锅肉 \ 豆瓣土豆鸡 B 自己动手复制豆瓣酱 B1 川锅酱川锅烧鲑鱼 \ 川锅酱肉茄 B2 牛肉豆瓣酱牛肉豆瓣烧海参 \ 粉蒸牛肉豆瓣兔四 芝麻酱 A 自己动手制作芝麻酱 翡翠凉皮卷 \ 麻酱三鲜 \ 麻酱黄瓜 B 自己动手复制芝麻酱 B1 怪味麻酱汁怪味麻酱鸡丝 B2 蒜蓉麻酱汁蒜蓉麻酱皮丝 \ 蒜蓉麻酱凤尾五 豆腐乳 A 自己动手制作豆腐乳 乳汁浸河虾 \ 乳香肥肠 \ 腐乳白肉卷 B 自己动手复制豆腐乳 B1 鱼露腐乳汁鱼露腐乳鱼片 \ 鱼露腐乳酥肉 B2 麻香腐乳酱乳香生菜 \ 腐乳拌腰果六 香辣酱 A 自己动手制作香辣酱 A1 新式香辣酱 A2 鸡肉香辣酱 辣酱烧兔块 \ 香辣土豆饼 \ 香辣农家炖 \ 辣酱烤鲫鱼 B 自己动手复制香辣酱 B1 香辣双椒酱香辣双椒耳丝 \ 香辣双椒鸡 B2 磨鼓香辣酱辣酱扒鸭方 \ 馒头炒风味羊肉.....

<<新编酱料大全>>

章节摘录

插图：慧眼识材：番茄酱是鲜番茄的酱状浓缩制品,呈鲜红色酱体，具番茄的特有风味，是一种富有特色的调味品。

选购时以酱体均匀细腻、黏稠适度，味酸甜、无杂质、无异味、不掺红色素者为上品。

据现代科学分析：番茄酱营养丰富，除了番茄红素外还有B族维生素、膳食纤维、矿物质、蛋白质及天然果胶等，与新鲜番茄相比,番茄酱的营养成分更容易被人体所吸收。

番茄酱一般人群均可食用,尤其适合动脉硬化、高血压、冠心病、肾炎患者食用，体质寒凉、血压低、冬季手脚易冰冷者，食用番茄酱胜过新鲜番茄。

急性肠炎、细菌性痢疾及溃疡者忌食；正在减肥的人士慎食。

番茄酱罐头打开后，如一次吃不完,放一段时间后就容易变质。

如果把番茄酱罐头开个口，入锅蒸一下再吃,吃剩的番茄酱可在较长时间内不变质。

防止番茄酱变质还有另外一个好办法，即在番茄酱罐头开口处用保鲜膜密封好，放入冰箱冷藏层也可储藏许久。

食用时刮去上面一层即可。

运用技巧：番茄酱有酸涩味，不宜加入到菜肴中直接食用。

不论运用到炒菜、烧菜、炖菜或做番茄味汁时，均应先用足量的底油炒透，以去除酸涩味，再加汤水或其他原料。

否则，成菜色泽虽红亮，但口味欠佳。

<<新编酱料大全>>

编辑推荐

《时尚美食馆:新编酱料大全》编辑推荐：30种中西式常见酱料+巧心思 = 100种创意美味复合酱 = 300道口味独特家常菜。

烹饪大师亲自指导，30种最常见的超市成品酱。

烹制300道口味独特的美味佳肴，举一反三自己动手调出创意好酱，精挑细选网罗食材省钱也能烹出健康美味。

<<新编酱料大全>>

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>