

<<烹饪调味秘述>>

图书基本信息

书名：<<烹饪调味秘述>>

13位ISBN编号：9787530429587

10位ISBN编号：7530429582

出版时间：2005-1

出版时间：北京科学技术出版社

作者：雷东

页数：290

字数：325000

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>

## <<烹饪调味秘述>>

### 内容概要

“味道”是菜肴的灵魂。

西餐讲究外在的原料搭配，中餐则以“调味”闻名于世，着重内在的五味调和。

本书作者在多年的烹饪学习和工作中，刻苦钻研业务，尊师好学，认真研究烹饪理论，在中国四川、山东、广东、海南等各地区得到几十位国家特级烹饪技师、名厨、烹饪高手的指点；在国外，又得到外籍西餐高级厨师的亲自传授。

多年来，不断取各家之长，掌握了各地区各种风味菜肴的实践操作经验。

根据多年的烹饪实践，他总结出了四十余种“味型”的调和理论，目的是使各菜系在菜肴味道的创新上走出一条新路。

本书中各种复合味型的调制，在调料的选择、配比及使用上还有很大的创新空间，厨师可在熟练掌握书中四十余种复合味型调制的基础上，以其口味特点为中心，再进行双复合及多复合调味的探索。此外，根据调味要求，各味型在调制复合之后，还可以改变烹调方法、操作手法、盘饰、烹饪原料等元素，灵活多变，举一反三，制作更多类型的创新菜肴。

特别是在高档宴席和各类烹饪大赛中，调味士的创新可令菜肴水平达到更高的意境。

<<烹饪调味秘述>>

作者简介

雷东（曾用名闫东），出生于北京，1985后参加工作。  
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，法国国际

## &lt;&lt;烹饪调味秘述&gt;&gt;

## 书籍目录

一、单香型复合味本香类 本鲜味型 (一)本鲜味型的制作 中式清汤 中式奶汤 中式金汤 中式广东顶汤 中式广东上汤 中式素上汤 中式猪肉清汤 中式牛肉清汤 中式羊肉汤 中式高汤胶冻汁 中式广东芡汤 中式广东潮州熟鸡油 中式蛋黄粉 西式素上汤(什菜水) 西餐少司 西式牛肉汤 西式鸡清汤 西式胶冻汁 (二)例菜 清汤燕菜 凤吞鱼翅 奶汤鱼皮 奶汤鱼肚 太极玉米天河素 鸡汤素菜丁 德式面包鸡蛋汤 普达峰 蔬苜蓿牛尾 叶香味型 (一)叶香味型的制作 中式茶皇汁 现代茶皇汁 (二)例菜 龙井鲍鱼 片茶鳕鱼丝 荷叶乳鸽片 芫爆猪肚片 竹筒蒸鸡翅 阿塞拜疆式葡萄 叶羊肉卷 日式樱叶包鱼 西班牙式炒鸡蛋 德式豌豆瓣泥汤 花香味型 (一)花香味型的制作 中式花皇汁 中式桂花汁 中式玫瑰汁 (二)例菜 菊花鲈鱼球 茉莉鱼丁 兰花肚丝 脂香类 植脂味型 (一)植脂味型的制作 熟芝麻 芝麻盐 麻酱味汁 花生酱味汁 沪式色拉酱 沙律酱 千岛汁 西式美乃滋少司 西式鞑靼少司 (二)例菜 芝麻酱焗鸡 ..... 醇香类 辛香类 豉香类 其他类二、多香型复合味三、多香型单一味四、现代叶味型的复合状况五、附录

## &lt;&lt;烹饪调味秘述&gt;&gt;

## 章节摘录

一、单香型复合味 本香类 本鲜味型 此味型是中、西餐调味中广泛使用的一种味型，在中国南、北方等地区制作的菜肴中皆有应用，广泛运用于冷、热菜式，可应用于各种原料制作的菜肴，还可用于面点调制各种馅料。

由于地区的不同，该味型在运用当中，在菜肴中所体现的风味也有所差异，所以此味型又可分为“浓本鲜型”和“清本鲜型”两类。

在中式调味中多用“浓本鲜型”，其口味特点为：荤香浓郁，鲜咸醇厚。

在西式调味中多用“清本鲜型”，其口味特点为：清香浓郁，鲜咸爽口。

该味型中，“本鲜”味（原材料本身自然鲜美之味）主要来源于各种本、味鲜香类主味原料及调料。

如在家禽、家畜等所用调味原料中，以鸡、鸭、猪、牛、羊之骨肉等本味鲜香原料为“浓本鲜型”的主体调味原料。

在蔬菜、食用菌等调味原料中，以胡萝卜、芹菜、洋葱、青椒、圆白菜、白萝卜、黄豆、黄豆芽、豆浆、欧芹、冬瓜、南瓜、南瓜汁、玉米、玉米汁、红菜头，以及各种干、鲜蘑菇等本味鲜香原料为“清本鲜型”的主体调味原料。

用上述调味原料所制的各种单复合型调料味汁料和市场所售的各种品牌的味精、鸡粉、鸡精、牛精粉、蘑菇精、浓香菌粉、浓缩白汤、鸡汁、牛肉汁等各类上汤浓缩原汁，以及随着食品工业的发展所产生的高汤粉、浓香鹅肉粉、乙基麦芽酚、鲜味素、鲜味宝、肉宝王、和味浓（超浓缩鲜味汤）、浓汤宝和猪肉香精、羊肉香精、牛肉香精、超鲜牛腩粉、超鲜羊肉粉、超鲜排骨鸡粉、肉香王精油、通用主味素（增加回味）等各种新型合成鲜香增味剂等调料都是“本鲜”味的主要来源。

此外“本鲜”味型中，底味之“咸味”主要来源于盐等调料。

.....

<<烹饪调味秘述>>

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>