

<<绝味汁料秘方>>

图书基本信息

书名：<<绝味汁料秘方>>

13位ISBN编号：9787536475205

10位ISBN编号：7536475209

出版时间：2012-12-01

出版时间：潘胜林 四川科学技术出版社 (2012-12出版)

作者：潘胜林 编

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>

<<绝味汁料秘方>>

内容概要

《绝味汁料秘方》收录220例味汁制作配方，内容包括传统复合味型、创新复合味型的馅料制作技艺和配制方法。

味汁在中国菜肴的制作过程中起着调和五味和多种复合味型的作用，很多美味菜品都离不开优良的味汁调味。

经过精细加工的味汁，色彩艳丽，味美多样，使调制的菜肴色型味俱佳，美不胜收，中国饮食文化中有很多经典菜品就是依靠味汁调味。

如：川菜中的豆瓣鱼等。

味汁的调制是一项十分复杂的技术，实际操作中，不但其原料运用范围广，而且还需要结合原材料的不同特点，选用不同的原料，才能到达最佳效果。

<<绝味汁料秘方>>

作者简介

潘胜林，男，绵阳市职业技能鉴定中心高级技师。

<<绝味汁料秘方>>

书籍目录

(1) 一品汁 (2) 荞麦酱汁 (3) 核桃酱汁 (4) 蕺菜酱汁 (5) 菜珍味汁 (6) 南瓜子酱汁 (7) 小米酱汁 (8) 姜酱汁 (9) 烧烤汁 (10) 蚝香汁 (11) 保香汁 (12) 酱爆汁 (13) 糟浸汁 (14) 茴香浸汁 (15) 野椒浸汁 (16) 凉面汁 (17) 泡姜汁 (18) 酸粉汁 (19) 豆花汁 (20) 油茶汁 (21) 涮肉汁 (22) 咖花汁 (23) 浸卤汁 (24) 西湖汁 (25) 软熘香汁 (26) 巴香汁 (27) 醋熘汁 (28) 鱼酱汁 (29) 清香汁 (30) 爆香汁 (31) 酸酱汁 (32) 蒜香汁 (33) 鳄梨酱汁 (34) 杏子汁 (35) 韭花酱汁 (36) 如意汁 (37) 香椿汁 (48) 奶蛋汁 (49) 清凉汁 (40) 香檳汁 (41) 蟹酱汁 (42) 藿椒汁 (43) 香桃汁 (44) 胡桃汁 (45) 柠葡汁 (46) 西霸汁 (47) 芒果汁 (48) 椰香汁 (49) 鲍香汁 (50) 桃椒汁 (51) QQ汁 (52) PS汁 (53) 蘸味汁 (54) 爽口汁 (55) 香芹汁 (56) 洋葱汁 (57) 芝香酱汁 (58) 干姜豆豉汁 (59) 鹅肝酱汁 (60) 鱼子酱汁 (61) 鱼蛋汁 (62) 茶香汁 (63) 拐枣汁 (64) 西瓜酱汁 (65) 香茅汁 (66) 香蕈汁 (67) 红茶焗汁 (68) 香糟汤汁 (69) 珊瑚汁 (70) 苏梅酱汁 (71) 糍粑辣酱汁 (72) 辣檬汁 (73) 椒盐味汁 (74) 常乐汁 (75) 韩式泡菜汁 (76) 川味泡汁 (77) 泡味甜汁 (78) 泡香瓜汁 (79) 菠萝汁 (80) 白油咸鲜汁 (81) 盐水咸鲜汁 (82) 鸡油味汁 (83) 鸡辣汁 (84) 哈密汁 (85) 虾姜汁 (86) 妙皇汁 (87) 元红豆瓣汁 (88) 飘香汁 (89) 杨桃汁 (90) 荔枝汁 (91) 蒜泥汁 (92) 怪香汁 (93) 奇酱汁 (94) 芥末汁 (95) 十三香汁 (96) 红油姜汁 (97) 鱼子酱汁 (98) 青梅汁 (99) 多味汁 (100) 肉酱汁 (101) 鲍鱼汁 (102) 牛肉酱汁 (103) 唵香汁 (104) 橘味汁 (105) 槟榔汁 (106) 菌油汁 (107) 榨菜味汁 (108) 酸甜汁 (109) 葱姜汁 (110) 蚝醋熘汁 (111) 红油汁 (112) 葱味汁 (113) 豆瓣酱汁 (114) 蚝油汁 (115) 虾油汁 (116) 麻酱汁 (117) 姜味汁 (118) 蒜椒汁 (119) 姜椒汁 (120) 椒麻汁 (121) 七彩汁 (122) 鱼味汁 (123) 豉椒汁 (124) 豉香汁 (125) 芥膏汁 (126) 怪味汁 (127) 糟味汁 (128) 西柠汁 (129) 三合汁 (130) 咖喱汁 (131) 涮味汁 (132) 孜香汁 (133) 少司汁 (134) 醪香汁 (135) 泡味汁 (136) 清香汁 (137) 香咸汁 (138) 香卤汁 (139) 奶啡汁 (140) 草莓酱汁 (141) 玫瑰汁 (142) 奶香汁 (143) 果酱汁 (144) 醋酸汁 (145) 三辣汁 (146) 茴香汁 (147) 黑椒汁 (148) 西唵汁 (149) 鱼香汁 (150) 山椒汁 (151) 南乳酱汁 (152) 咸鲜汁 (153) 酸辣汁 (154) 蒜酱汁 (155) 泡酸汁 (156) 八宝酱汁 (157) 豉辣汁 (158) 喱辣汁 (159) 豉司汁 (160) 辣椒汁 (161) 醋椒汁 (162) 蚝皇汁 (163) 辣鸡汁 (164) 妙酱汁 (165) 京西汁 (166) 川椒汁 (167) 孜辣汁 (168) 咖孜汁 (169) 鲜香汁 (170) 糖醋汁 (171) 椒香汁 (172) 泡豉汁 (173) 炆豉汁 (174) 果香汁 (175) 醋鲜汁 (176) 千里酱汁 (177) 油烹汁 (178) 霸王汁 (179) 藿香汁 (180) 乳香汁 (181) 宫保汁 (182) 甜香汁 (183) 茄味汁 (184) 酱香汁 (185) 五香汁 (186) 灼汁 (187) 柱侯酱汁 (188) 煎封汁 (189) 沙茶酱汁 (190) 虾酱汁 (191) 西酱汁 (192) 豉酱原汁 (193) 椒梅酱汁 (194) 蒜辣酱汁 (195) 川港酱汁 (196) 黑酱汁 (197) 红烧酱汁 (198) 贵妃酱汁 (199) 泰辣酱汁 (200) 奇妙酱汁 (201) 意大利酱汁 (202) 美味酱汁 (203) 香乳酱汁 (204) 沙律酱汁 (205) 煲仔酱汁 (206) 牛柳酱汁 (207) 京都酱汁 (208) 酱皇汁 (209) 海豉酱汁 (210) 茄孜酱汁 (211) 香辣酱汁 (212) 三泡酱汁 (213) 飘香酱汁 (214) 双椒酱汁 (215) 泡香酱汁 (216) 海香酱汁

<<绝味汁料秘方>>

章节摘录

版权页： 风味特点 色泽红亮，椒梅酱香醇厚。

一般用于热菜中烧、焖、蒸的调味，如椒梅扣肉、椒梅狗肉等。

此味四季皆宜。

调味原料 制作方法 元红豆瓣酱、梅干菜洗净，分别用刀剁成茸。

菜子油烧至五成热，下入元红豆瓣酱、梅干菜茸炒出香味，加入成菜主料、白糖、蚝油、酱油、鲜高汤煨焖至成菜主料熟时，放入葱白颗、味精、芝麻油、姜醋略烧入味时即成。

调味技巧 元红豆瓣酱起提色、定辣味的作用。

蚝油、味精起提鲜的作用。

芝麻油起增香、滋润的作用。

梅干菜助香，要表现梅干香味。

葱起压异味、增香的作用。

酱油起定咸、提鲜的作用。

菜子油起炒制和滋润的作用。

姜醋平衡味感，仅仅略有表现。

鲜高汤起增鲜、提香的作用。

白糖起合味的作用。

厨师叮咛 梅干菜选用色正味香的，此味重点突出椒梅香鲜。

味精主要成分为钠盐谷氨酸钠，是无臭无色的晶体，在高于200℃时解体融化。

味精的主要作用是增加食品的鲜味，可用于汤和调味汁。

风味特点 辣蒜酱鲜{农，咸中透醋香。

一般用于热菜中炸、烹、烧、爆的调味，如蒜辣鱿鱼卷、蒜辣鱼块等。

此味四季皆宜。

调味原料 制作方法 泡红辣椒去籽、蒂，用刀剁成茸。

放菜子油烧至五成热，下泡红辣椒茸、蒜茸、沙茶酱、花椒炒香，加成菜主料、醪糟汁、鲜鸡汤、生抽酱油，烧至成菜主料熟时，淋香醋、芝麻油，放味精，撒香菜末即成。

调味技巧 泡红辣椒、蒜茸起增香、助辣的作用。

芝麻油、香菜起助香、滋润的作用。

沙茶酱酱味香鲜。

味精起提鲜的作用。

花椒起去异味、增香的作用。

芝麻油起增香的作用。

香醋起合味的作用。

菜子油起炒制和滋润的作用。

醪糟汁起压异味、增香的作用。

鲜鸡汤起增鲜、提香的作用。

厨师叮咛 蒜香和辣香要同时入味，咸味不宜过重，要恰到好处。

大蒜的食用价值极高，有“春食苗，夏食薹，五月食根，秋月收种”之赞语。

<<绝味汁料秘方>>

编辑推荐

《绝味汁料秘方》由潘胜林主编，中国菜肴，以“味”为核心，以“养”为目的。菜肴的好吃与否，全在于“口味”，然而调制口味在于技巧，在于对烹调更高、更深的认定和长期工作的实践。

“五味调和，百味香”，怎样把酸、甜、辣、咸、鲜配合得适当，使人感觉到口味和谐适口是这本《绝味汁料秘方》解决的主要问题。

<<绝味汁料秘方>>

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>