

<<酱汁.酱料.酱好菜第三版>>

图书基本信息

书名：<<酱汁.酱料.酱好菜第三版>>

13位ISBN编号：9787543650664

10位ISBN编号：7543650665

出版时间：2011-1

出版时间：青岛

作者：林志哲

页数：103

字数：100000

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>

<<酱汁.酱料.酱好菜第三版>>

内容概要

淋、蘸、拌、烩、烧、蒸&hellip;&hellip;101道中外酱汁、酱料，50道用酱料调制的美味佳肴。酱汁、酱料的运用，是菜品是否美味的关键之一，从酱油、醋的简单添加，到各种辛香料的复杂组合，在淋、蘸、拌、烩、烧、蒸的过程中，菜肴即变得更加美味而令人百吃不厌！

## &lt;&lt;酱汁.酱料.酱好菜第三版&gt;&gt;

## 书籍目录

序：不得其酱，不食味的基调：厨房里基本的调味品味的辅调：调味的辛香辅料味的东烹西调：新食尚&mdash;&mdash;无国界的创意调味PART 1 美味酱汁的基本类型 基本调味品：酱油 柴鱼卤汁  
姜味柴鱼汁 柴鱼酸醋汁 香柚酱油 鱼露酱 豆豉鱼露 豆豉酱 蒜味辣椒汁  
酱汁的美味应用 海苔山药丝 豆豉炼文蛤 鸡四宝 腌牡蛎 腌牡蛎冷面 基本调味品：酱油膏 树子汁 蒜蓉汁 蒜泥酱 泰式虾酱 花生油膏 扁鱼酥酱 酱汁的美味应用 清蒸圆鳕 香柠墨鱼 凉拌珊瑚草 基本调味品：豆类加工品 味噌豆瓣酱 味噌甜辣酱 醋味噌 辣味海山酱 红油南乳酱 豆乳酱 酱汁的美味应用 脆玉丝瓜 酥脆肉圆 原味竹笋PART 2 清爽型的酱汁&酱料 基本调味品：液状油脂 和风沙拉酱 芝麻淋酱 酸黄瓜芥末酱 山葵酱汁 青酱 葱油 红油蒜汁 香料幼鱼油 酱汁的美味应用 炸鱼卵 双色鲜笋 清蒸南瓜 芜菁沙拉 基本调味品：辛香料 姜汁油膏 油葱酱 蒜油酱 香菜豆香酱 酱汁的美味应用 蒜香水莲根 古早芋艿 基本调味品：蔬果 薄荷酱 菠萝酱 南瓜汁 翡翠汁 菠萝番茄汁 黄瓜酱 蜂蜜桂花酱 苹果酒醋 香橙醋汁 酱汁的美味应用 酥炸白鲳 南瓜面条 凉拌长豆角 金钱虾饼 基本调味品：醋 黑醋汁 姜醋汁 三杯醋 萝卜泥蘸酱 西柠汁 芥末醋酱 酱汁的美味应用 牡蛎酥 涮白肉PART 3 浓郁型的酱汁&酱料 基本调味品：奶制品 明太子 玉米酱 香椿酱 杏汁 黑糖酱 椰香酱 咖啡咖喱酱 奶香橘酱 香蕉牛奶酱 牛奶鱼肝酱 起土酱 酱汁的美味应用 芦荟椰杏 炸年糕 酥炸小馒头 樱花虾芋头 酥饼 基本调味品：美乃滋 黄芥末蜂蜜酱 乌鱼美乃滋 西泽酱 奶香蛋黄酱 香芹千岛酱 果香沙拉酱 酱汁的美味应用 厚煎披萨蛋 焗烤炸脆薯 基本调味品：优格、冰淇淋 抹茶优格酱 优格沙拉酱 芒果酱 红糟冰酱 酱汁的美味应用 鲜虾沙拉 凉拌青木瓜 木耳甜品 基本调味品：香料 罗勒奶油酱 奶油迷迭香酱 芥末奶油酱 七味奶油酱 五香酱油 五香蒜酥酱 甘草酱油汁 玉桂蜜汁 酱汁的美味应用 七味鲍菇 香酥鲜虾 蜜汁鱿鱼PART 4 腌渍类的酱汁&酱料 基本调味品：腌渍物 泰式柠檬酱 紫苏梅汁 梅子酱 辣椒鱼露酱 味噌汁 醉汁 酱汁的美味应用 味噌腌萝卜 梅香姜片 腌蒜头 装蒜PART 5 烧烤类的酱汁&酱料 基本调味品：麦芽糖 蒲烧酱 香苹照烧汁 芝麻酱油 麦芽醋 基本调味品：甜辣酱、沙茶酱 蔬菜风味酱 烤肉蘸酱 沙茶烤肉酱 烤肉刷酱 酱汁的美味应用 炭烧猪血糕 烤茭白笋 烤鸡腿PART 6 进阶版酱好菜 基本调味品：酱洞、蚝油 红烧汁 鱼香汁信保汁 蚝油汁 辣炒酱 层香素酱 基本调味品：豆瓣酱、西红柿酱 酱爆汁 川汁 干烧汁 醋溜汁 糖醋汁 酸子酱 酱汁的美味应用 酱香水饺 白卤牛肉 醉仙鸡丁 蒜香蟹肉 干烧鸡块 酱爆皮蛋

<<酱汁.酱料.酱好菜第三版>>

章节摘录

版权页： 插图： 豆豉炼文蛤 文蛤250克、色拉油1小匙、葱花2大匙、辣椒圈1大匙 豆豉酱 1文蛤泡入水中，使其吐尽泥沙，对半切开，淋上1.5大匙豆豉酱，烹入少许色拉油，撒上葱花、辣椒圈。

2将文蛤放入锅中蒸约90秒至熟即可。

3其他适用酱汁：鱼露酱、豆豉鱼露、蒜味辣椒汁 TIPS 文蛤入水浸泡时，可添加少许油，帮助其吐沙。

蒸制时加入1小匙油可使肉质口感更加美味。

文蛤对半切开后流出的汤汁应保留，再淋回盘中，保留其鲜美原味。

鸡四宝 鸡心、鸡肝、鸡胗、鸡肠各5个 葱圈、辣椒圈、香菜叶各2大匙 鱼露酱 1将原料 皆切成2厘米长的段，除净血腥味，沥干，盛入盘中。

2盘中加入3大匙鱼露酱拌匀，入锅蒸5分钟至熟，拌入原料 即可。

其他适用酱汁：豆豉鱼露、豆豉酱、蒜味辣椒汁 TIPS 鸡四宝指的是鸡心、鸡肝、鸡胗和鸡肠。

在采购时应以新鲜、腥味不明显者为佳；切割处理好后，用清水冲洗，去除其血腥味。

蒸制时可加入少许色拉油，以增加滑嫩口感。

<<酱汁.酱料.酱好菜第三版>>

编辑推荐

《酱汁、酱料、酱好菜(第3版)》以酱汁为主题，提供了101道美味酱汁和50道创新菜肴的制作方法。  
《酱汁、酱料、酱好菜(第3版)》有许多依酱料主材料不同而设计的酱汁料理，如以酱油、酱油膏、美乃滋及各种香辛料等材料设计，搭配出更多变化的酱料与菜肴，使我们的餐桌更加丰盛。

<<酱汁.酱料.酱好菜第三版>>

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>