

<<精选家常酱料1688例>>

图书基本信息

书名：<<精选家常酱料1688例>>

13位ISBN编号：9787535635846

10位ISBN编号：7535635849

出版时间：2010-3

出版时间：湖南美术

作者：蓝武强 编

页数：348

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>

<<精选家常酱料1688例>>

内容概要

《精选家常酱料1688例》主要介绍了各式酱料，共分为17类、1000个品种，详细介绍了各种酱料的制作方法以及用途，并有针对性地举出488道有特色的应用菜肴，方便读者现学现用。对每一款酱料制作所需的时间、成本以及甜、辣、咸、酸、香的口感都进行了详细地说明，制作简单，材料易得，并贴心地提供一些小技巧或是建议。

《精选家常酱料1688例》内容丰富，又简单易学，贴近生活，非常实用，让你调制美味无须费时费力，只要备好了酱料，厨房菜鸟也可以做出一桌佳肴！

<<精选家常酱料1688例>>

作者简介

蓝武强高级西式烹调师高级营养配餐师中国烹饪协会会员香格里拉酒店西餐主厨毕业于香格里拉酒店管理学院，深究餐饮行业11年，西式料理和南洋菜料理是VICTORLAN的主打，主要从事酒店西餐管理和负责贵宾接待。

曾给马来西亚、新加坡、日本等多位国家领导及多位知名艺人做过料理，并得到了很高的评价。

对各国料理有了很深的了解，尤其是对酱料方面做了全面的研究。

另外对健康饮食有全面的认识，在营养配餐方面有丰富的经验。

在维克德美食培训中心授课，受到了很多美食爱好者的好评。

从业心得：“柴米油盐酱醋茶”，开门七件事中，酱料占一重要席位。

一道美味佳肴，除了用料新鲜、烹调得法之外，佐以合适的酱料，是为锦上添花。

酱料，对不少人而言实在是个有些陌生的命题。

而偏偏这是一个物质极为丰富的年代，走进超市，货架上的各种酱料、调味品可谓令人眼花缭乱，生抽、老抽、饺子醋、白醋、红醋、沙茶酱、辣椒酱、蚝油酱……多到不少酱料根本不知道该怎么用。

有人以为只有中式菜肴才讲究酱料，其实不然，在西式料理中，酱料可说是佳肴的灵魂，最为讲究。

无论是沙拉、肉类或海鲜，都会配以风味独特的酱汁。

中式也好，西式也罢，总之一句话，酱料的作用不容小觑。

同样一道菜，若选对酱料无异于画龙点睛，若是酱料搭配得不好，则会有画蛇添足之缺憾。

酱料的魔力就在于可以提升菜肴的口感，替味觉加分。

研究酱料的最大益处是使烹调操作简便快捷、菜肴口味准确多变。

本书选择家庭常用的调味品，以酱料的用途为架构，帮你读懂酱料，并能举一反三，使你根据个人喜好研制出自己的酱料，烹调出有个性、有特色的美味佳肴。

做一道完美的菜肴离不开好的调料和酱汁，我希望广大的美食爱好烹饪者能通过我的酱汁给你的家人和朋友带来最完美的美食，同时也带来健康。

<<精选家常酱料1688例>>

书籍目录

酱料基础知识一、酱料带出的美食魅力二、酱料知识知多少三、酱料常见的制作原食材Part 1 各国经典酱料排行榜中式酱料米酒酱竹荪肘子扣油菜甜鸡肉腌酱五香熏鸡蚝油酱东坡肘子酱油辣蘸酱姜汁京葱卷豆瓣辣酱泰皇炒饭豆豉辣酱红烧牛肉面乳鸽烧烤酱琵琶乳鸽蒜蓉糖酱红烧狮子头辣椒腌酱泡莴笋苹果醋辣酱泡黄瓜日式酱料牡蛎酱蒜蓉牡蛎鳗鱼海鲜烧烤酱串烤鳗鱼芥末醋酱芥末醋鳕鱼辣醋酱香煎希凌鱼香菇海带高汤酱香煎银鳕鱼海带醋酱大虾天妇罗芝麻和风拌酱大虾蟹柳炒乌冬豆腐蘸酱日式炸豆腐苹果咖喱酱牛肉饭日式盖饭汁酱汁牛肉饭韩式酱料泡菜炒酱泡菜炒肉海鲜烧烤酱烤鱿鱼洋葱醋淋酱酱爆牛肉卷姜汁香芹酱三色炸虾鱼干高汤酱鲜辣黄鱼汤泡菜牛肉汤头酱辣味牛肉汤松子拌酱海带沙拉泡菜辣腌酱什锦泡菜黄瓜味噌腌酱酱黄瓜虾味泡菜酱泡萝卜菜南洋酱料南洋咖喱酱咖喱洋葱炒土豆鱼露椒麻酱沙锅豉油鸡南洋亚参酱泰式炭烧猪颈肉柠檬黄辣酱茄瓜红腰豆煨珠鲍星州辣蟹酱咖喱炒蟹马来西亚咖喱酱咖喱牛肉烧淋饭缅式辣炒酱印尼炒饭三巴酱泰式炒河粉西式酱料砂糖酱橙汁扒鸭脯芥末汤酱特级美国肉眼伴银鳕鱼海带柴鱼酱牛柳让法国鹅肝伴红酒汁甜鳗鱼酱香草生扒鱿鱼咖喱鱼露酱红烧咖喱牡蛎西红柿披萨酱火腿青蔬披萨鲟鱼奶油抹酱培根花生厚片车厘子抹酱黑芝麻三明治蛋糕草莓莱姆酱焦糖烙鸡蛋布甸Part 2 烹饪酱料精选拌酱无锡酱香菇蚝油拌酱糖醋辣拌酱炸肉拌酱榨菜蒜拌酱蒜醋香拌酱干面拌酱虾米葱油拌面醋拌酱芝麻拌面酱黄瓜凉面咸鱼火腿拌酱肉臊拌酱酱拌面红葱沙姜拌酱杂拌酱一番炒面橄榄菜肉末拌酱四川麻辣鲜拌酱豆豉高汤拌酱西红柿辣味拌酱沙县拌面汁拌酱鲜味拌酱香辣牛肉拌酱甜椒拌酱西红柿辣抹酱醋溜洋葱拌酱蒜味沙茶拌酱肉丁凉拌酱豆瓣香拌酱糖醋拌酱黄瓜拌面筋芝麻凉面拌酱豆瓣米酒拌酱干层莲花菜芝麻花生拌酱辣芝麻拌酱剁椒茄条芝麻凉拌酱蒜辣凉拌酱一品豆花越式酸辣甜酱辣椒蒜拌酱牛肉拌牛杂肉末拌酱香卤拌酱鸿运发财鸡海山甘草拌酱蚝油干面拌酱高汤黑椒拌酱芋香拌酱香味拌酱.....

<<精选家常酱料1688例>>

章节摘录

插图：酱料是美食的灵魂，但却那么低调，总是悄悄地调剂着餐桌上酸、甜、苦、辣、咸、香，让我们的味蕾享受到了不一般的感觉。

也正是酱料的这种魔力，才带出了各国食物的经典风味，让我们体验到变化万千的中餐、原汁原味的日式料理、酸辣可口的韩式料理、鲜香美味的南洋料理、风味独特的西餐。

因为酱料，这些美食让我们魂牵梦绕、欲罢不能。

1.中式酱料中式酱料包罗万象，不仅种类很多，而且五味俱全。

其制作材料多种多样，几乎所有的菜都能够放入酱料，无论是素菜、荤菜、香料、药材，在厨师的巧手调制下，组合成无穷无尽的酱料。

无论是经典的还是创新的，总是能够让人垂涎三尺，直击内心最柔软的部位，让人尽情饕餮天下美食。

中国酱料的应用范围非常之广，只要是菜肴，你都能有机会一睹其芳容，品其美味。

同时，中式酱料中有很多经典的酱料，都是经受千万人味蕾考验的经典味道，像米酒酱、甜鸡肉腌酱、蚝油酱等。

这些酱料无论在宴席中还是在家庭餐桌上，都散发出无穷的魅力，发散出浓浓的中国味道。

<<精选家常酱料1688例>>

编辑推荐

《精选家常酱料1688例》编辑推荐：1000道可口酱料488道美味家常菜200种常见食材我国著名医学科学家胡维勤审定推荐

<<精选家常酱料1688例>>

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>