

<<鲜入味>>

图书基本信息

书名：<<鲜入味>>

13位ISBN编号：9787536457775

10位ISBN编号：7536457774

出版时间：2005-7

出版时间：

作者：张恩来

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>

<<鲜入味>>

内容概要

鲜味是烹调原料本身所具有的或经过加热产生的部分氨基酸、有机酸等物质对味蕾刺激所产生的感觉。

鲜味需要咸味的存在，方能显现出其鲜之味道，因此鲜味调味品一般不单独使用，而多与咸味调味品或其他调味品共同组成复合鲜味。

鲜味可使菜肴风味变得柔和、鲜美可口，增进食欲，所以在烹调中，人们常利用具有鲜味的原料及调料，以期达到良好的调味效果。

鲜味原料及调味品一般可分为三大类：植物性鲜味调味品如味精、笋粉、香菇粉、菌油、葱油、黄酒、素汤等；动物性鲜味调味品如蚝油、鱼露、虾油、虾酱、鸡油、虾子、蟹油、鸡精、蛭油、肉汤等；其他复合鲜味调味品如豉油王、千岛汁、香糟汁、火腿汁、炆汁、煎封汁、XO酱、炸鱼汁等。

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>