

<<甜似蜜>>

图书基本信息

书名：<<甜似蜜>>

13位ISBN编号：9787536457812

10位ISBN编号：7536457812

出版时间：2005-7

出版时间：四川科技出版社

作者：张恩来

页数：54

字数：60000

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>

## &lt;&lt;甜似蜜&gt;&gt;

## 内容概要

甜味在调味中的作用仅次于咸味，尤其在在我国南方，它是菜肴的一种主要滋味，甜味可增加菜肴的鲜味，并有特殊的调和滋味的作用。

食物中的甜味的物质，主要是碳水化合物，即单糖、双糖及多糖。

单糖是分子结构最简单，如葡萄糖、甘露糖等；双糖称为二糖，如蔗糖、麦芽糖、乳糖等，不能直接被人体所吸收，必须经过酸和酶的水解作用，生成单糖后才能被人体所吸收。

双糖是我们日常烹饪中应用最广泛的，其中最为普及的为白糖。

多糖是由多个单糖分子去水分后组合而成的，如淀粉、植物纤维、动物淀粉等。

糖及甜味食品对人体的功能有提供能量、构成组织、保护肝脏、促进消化及增进食欲的作用，但研究发现过多地摄入甜食，会造成摄入热能过剩，导致肥胖，影响健康。

另外糖尿病人也必须控制碳水化合物摄入量，所以人们寻找了许多糖的代用品，有甜味，但不会向人体提供热能，这些甜味剂可分为两类，一类是人工合成的，如糖精、单糖醇类、阿斯巴甜等；一类是从植物中提取的，有甜菊苷、甘草精等，它们都广泛地应用于食品工业中。

在烹饪中，我们常用的甜味调料主要有白糖、冰糖、饴糖、红糖、蜂蜜、各种果酱等。

<<甜似蜜>>

作者简介

张恩来，祖籍山东，特级烹调师，1966年生于天津。

自幼受家庭的影响喜爱烹调并开始了系统地学习，1987年开始在天津喜来登大酒店、天津水晶宫饭店、深圳中华御膳集团工作。

1996年在北京成立张恩来美食工作室，对中国的传统烹调文化进行挖掘、整理和研究，在报刊及杂志上发

<<甜似蜜>>

书籍目录

甜似蜜甜味原料、调料大集合常用复合甜味汁的调制和烹调应用蜜汁叉烧糖醋排骨蒸扣猪手果汁肉条蜜汁排骨酥白肉它似蜜蜜烧羊排家常烧鸡果味烧鸡翅蜜烧鸡翅香甜鸭块橙汁鸭片奶油鱼肚蜜烧生蚝柠檬鳕鱼蜜汁烧凤爪香甜南瓜球冰糖银耳莲子桂花小番茄糖醋三丝果味双丝香甜土豆泥拌茭白甘蓝百合西芹糖醋茭白糖醋生菜桂花南瓜泥甜咸豆腐丁奶油紫玉米糖醋面筋丝蛋茸玉米羹炒三不沾甜酸萝卜球果酱京水菜糖熘素丸子五彩玉米桂花百合羹香甜藕片拔丝荔枝蜜蒸鸭梨紫玉烩梨丁冰糖布朗葡萄拔丝莲子芝麻梨冰糖荔枝樱桃杏仁豆腐糟熘菱角葡萄什锦果冻桂花栗子羹

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>