

<<四川菜味型手册>>

图书基本信息

书名：<<四川菜味型手册>>

13位ISBN编号：9787536467316

10位ISBN编号：7536467311

出版时间：2009-4

出版时间：四川科技出版社

作者：冉雨 编著

页数：188

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>

<<四川菜味型手册>>

内容概要

调味料与人们日常生活密切相关。

“民以食为天，食以味为先，味以香为范”。

随着人民生活水平的不断提高，饮食口味正逐渐趋向国际化，人们越来越讲究五滋六味。

本书系统地介绍了川菜调味的基本知识。

内容包括：调味的意义；味与调味品；调味的基本方法；复合味的制作方法及运用；川菜味型的延伸与创新等。

<<四川菜味型手册>>

书籍目录

第一部分 调味的意义 一、调味是达到饮食目的的主要手段 二、确定菜肴的口味 三、除异解腻 四、增加美味 五、调和滋味 六、融合滋味 七、使菜肴更加多样化 八、突出特色 九、美化肴菜色彩 第二部分 味与调味品 一、基本味的分类 (一)成味 (二)甜味 (三)酸味 (四)辣味 (五)麻味 (六)鲜味 (七)香味 (八)冲味 二、调味品 (一)单一调味品 (二)复合调味品及其制作 辣椒油 油酥豆瓣 复制酱油 椒麻糊 芥末糊 椒盐 鲜辣酱油 香糟卤 柠檬汁 五香粉 咖喱油 泡椒红油 麻辣香粉 麻辣老油 川味咖喱酱 剁椒酱(冷菜用) 剁椒酱(热菜用) 第三部分 调味的基本方法 一、调味的基本方法 (一)基础调味 (二)定味调味 (三)辅助调味 (四)一次调味 二、调味的基本原则 (一)确定口味,准确调味 (二)掌握调味品的性能和质量 (三)根据原料因材施制 (四)适合各地的口味 (五)结合季节的变化 (六)视对象和具体情况调味 第四部分 复合味的制作方法及运用 第五部分 川菜味型的延伸与创新 附录

<<四川菜味型手册>>

章节摘录

第一部分 调味的意义人们饮食的目的，就是为了摄取食物中的营养，以满足机体的新陈代谢，促进其生长发育，维持其生理功能，补充机体因劳动所消耗的能量。

但是，人们在摄取食物时，有各种各样的口味要求，也就是说，要有鲜美可口的食物，才会增进人们的食欲。

这仅仅靠原料的精良、刀工的运用、火候的调节是不够的，还必须对食物进行一系列保鲜味、除异味、加佐味、增滋味的调味工作，才符合人们在口味上的要求。

只有通过菜肴调味来刺激人们的食欲，使之食时津津有味，借以增强机体功能，促进身体健康，方可达到饮食的目的。

这就不难看出，“调味”在烹饪技术中占有极为重要的位置。

因此，我们必须对调味技术进行认真的研究。

概括地讲，调味的意义在于：一、调味是达到饮食目的的主要手段烹调菜肴的目的之一，就是使烹饪原料变成既有本味又有佐味的食品。

任何一份菜肴在烹制时不管掌握得如何好，若不经调味，也是很难满足人们的饮食需要的。

只有经过菜肴烹制时的调味，使之变成适合人们需要的可口食品，刺激人们的食欲，才能达到饮食的目的。

<<四川菜味型手册>>

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>