

《经典中式酱料》

图书基本信息

书名：《经典中式酱料》

出版时间：2012-1

作者：牛国平//牛翔

页数：286

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《经典中式酱料》

内容概要

《经典中式酱料(汁)》包括了60种风味变化酱料 / 汁、300道酱料 / 汁烹制的美味佳肴。中式酱汁的调味特点非常鲜明，用料广，技术细腻、高超，而且精于调制复味。

《经典中式酱料》

书籍目录

中式酱(汁)：不香其酱不食 中式酱料(汁)的起源与发展 中式酱料(汁)的特点 常用调味料的特点 认识基本味的个性 了解味的相互作用 六大酱料(汁)主料的鉴别及其营养价值 成品酱使用注意事项 复制酱料(汁)保鲜小窍门PART 1 甜咸适口甜面酱 变化1 三仁辣酱 三仁辣酱卷心菜 三仁辣酱白肉 三仁辣酱豆腐 臊子土豆饼 变化2 榨菜辣酱 辣酱油麦香干 榨菜辣酱鱼丁 辣酱爆龙藻 辣酱烧笋尖 五彩鸡肉串 变化3 甜辣面酱 冰镇南极冰藻 蝴蝶面酥牛柳 酱香虾片 粉蒸酱香排 变化4 蒜香辣酱 蒜辣酱鱼云 蒜辣酱煎牛排 蒜辣酱苦瓜 蒜辣酱蒸贵妃蚌 变化5 蚝油海米酱 蚝酱拌鸭掌 金菇牛肉卷 韭黄墨鱼仔 酱烧八宝鸡腿 变化6 肉末辣酱 肉酱拌娃娃菜 茄子拌海肠 肉酱炒蚬子 肉酱烧鱼子 变化7 香辣酱卤汁 香辣酱卤腐竹 辣酱卤烧牛尾 辣酱卤烧花鲢 辣酱卤蒸肘 变化8 香肉酱卤汁 肉酱汁荷包蛋 肉酱卤煎鳕鱼 变化9 烧肉酱汁 烧肉酱拌空心菜 烧肉酱拌墨鱼仔 烧肉酱面筋 山药脆虾蘸酱 变化10 八宝面酱 八宝酱拌鲜鱿 酱拌松仁茼蒿 八宝酱爆鸭块 八宝酱爆肉片 变化11 海味面酱 酱拌子姜芹 生菜包螺肉 炸海味肉丸 海味酱酥豆角 变化12 三味面酱 小葱卤肉拌虾皮 三味酱拌芥蓝 三味酱炒肚 三味酱串串兔PART 2 满口留香芝麻酱PART 3 鲜香醇浓鲜汤汁PART 4 香辣诱人豆瓣酱PART 5 酸甜爽口果味酱PART 6 酸辣开胃泡椒汁

《经典中式酱料》

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:www.tushu000.com