

《中外菜肴调味宝典》

图书基本信息

书名：《中外菜肴调味宝典》

13位ISBN编号：9787536453418

10位ISBN编号：7536453418

出版时间：2004-1

出版社：四川科学技术出版社

作者：晓书 编

页数：635

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

《中外菜肴调味宝典》

前言

烹调可以分为烹饪和调味两个方面。由于调味的作用，才使千变万化、品种繁多的菜肴以色、香、味而流传于世，受到人们喜爱。在菜肴制作中，味是处于第一位的，可以说“味为菜之魂”。因为，正是由于味的特色，才真正形成了菜肴的风味；正是由于味的作用，刺激了人们的食欲，满足了人们生存的需要。美食佳肴因为味而存在，因为味而有形，因为味而流传，因为味而升华。因此，要成为烹饪高手，一流行家，知味用味是必不可少的一环。掌握了味，便把握了烹调的关键，掌握了菜肴的精髓。纵观中外烹饪史，中西菜肴虽然差别大，但是追求“味”的至上。都是一脉相传的。菜肴的神奇之处是味的变化结果。各种不同的调味品，通过能工巧匠的“加减乘除”，算出了一系列的物理、化学变化，形成了不同的“味型”，为餐饮的发展与壮大奠定了基础。可以说，味赋予了菜肴的风格，成就了菜肴的特色。它是菜肴的载体，更是菜肴的神韵。

《中外菜肴调味宝典》

内容概要

《中外菜肴调味宝典》为烹饪调味工具书之一。全书结合菜例，介绍了中式菜肴味型和部分国外菜肴流行味型的调制方法。其中包括菜肴调味基本知识、中国传统菜肴调味方法及运用、中国新潮菜肴调味方法及运用、西式菜肴调味方法及运用、中外独特调味方法及运用等。同时，《中外菜肴调味宝典》还介绍了菜肴调味技巧、注意事项等。

《中外菜肴调味宝典》内容全面翔实，可操作性强，可作为广大烹饪工作者、烹饪学校学生、烹饪爱好者、家庭主妇的参考书。

书籍目录

第一章 菜肴调味基本知识一、调味的定义、起源与发展二、调味的作用、特点和方法三、调味的原则、技巧与应注意的问题第二章 中外菜肴常见味及调味品介绍一、咸味(一)食盐(二)酱油(三)豆豉(四)酱(五)豆腐乳汁二、甜味(一)糖(二)甜酱等其他甜品三、酸味(一)醋(二)酱类四、辣味五、苦味六、麻味七、香味八、新潮味九、西味第三章 中国传统菜肴的调味方法及运用一、中国菜肴调味原理(一)中国菜调味原理和物理、化学变化(二)中国菜调味增香原理(三)中国菜调味密封原理二、热菜的调味方法及运用1.咸鲜味(1)盐水成鲜(2)白油成鲜(3)本味成鲜菜肴举例鲜熘鸡片鸡蒙菜白油蹄筋火爆双脆2.麻辣味(1)川式麻辣(2)海派麻辣菜肴举例水煮牛肉麻辣豆腐麻辣砵鱼麻辣泥鳅3.豆瓣味(1)家常豆瓣味(2)浓香豆瓣味菜肴举例豆瓣鲜鱼豆瓣石爬鱼豆瓣肘子黄焖兔4.辣味菜肴举例宫保鸡丁糊辣乌鱼片宫保蛇丁宫保牛柳5.家常味(1)家常味(用豆瓣)(2)家常味(不用豆瓣)菜肴举例回锅肉小煎鸡魔芋烧鸭家常刺参家常羊肉丝6.鱼香味(1)鱼香味(可用豆瓣)(2)鱼香味(不用泡辣椒)菜肴举例鱼香肉丝鹅黄肉鱼香豆腐鱼香脆皮茄鱼香酥皮脑花7.糖醋味(1)糖醋味(川式)(2)糖醋味(海派)(3)糖醋味(广式)(4)糖醋味(京苏式)菜肴举例糖醋排骨糖醋脆皮鱼糖醋脆皮鸡糖醋藕盒糖醋冬笋糖醋酥丸8.荔枝味(1)荔枝味(不用胡椒、料酒)(2)荔枝味(用胡椒、料酒)菜肴举例炸熘肉丸锅巴肉片抄手肉片荔枝肝片9.酸辣味(1)酸辣味(余烩菜肴)(2)酸辣味(烧、炒菜肴)菜肴举例酸辣海参汤酸辣鱼块酸辣鸭丁酸辣鱼翅汤酸辣笋衣10.椒盐味菜肴举例椒盐肝卷椒盐脑花椒盐茄饼三丝鱼卷椒盐蜗牛卷11.姜汁味(1)姜汁味(用于肉类)(2)姜汁味(用于水产类)菜肴举例姜法热肘子姜汁鲫鱼姜汁基围虾姜汁蜇皮丝12.酱香味菜肴举例酱烧冬笋酱肉丝酱香全鸭酱糟酥鱼酱爆肉13.白汁味白汁味(用奶汤)菜肴举例奶汤腰片奶汤海参白汁菜卷白汁五柳鱼奶汤干张14.纯甜味菜肴举例杏仁豆腐夹沙肉桑葚糖糕雪花桃泥冰汁藕片15.咸甜味(1)咸甜味(烧菜等)(2)咸甜味(蒸菜等)菜肴举例红烧蜗牛东坡肉炸烧皱皮肉粉蒸肉清蒸元宝鸡16.甜咸味(1)甜咸味(用冰糖)(2)甜咸味(用白糖)菜肴举例杏仁烧肉焦皮肘子炸虾晨冰糖肘子17.咸酸味(1)咸酸味(用醋)(2)咸酸味(用泡菜)菜肴举例酸菜蚕豆汤酸菜鱼汤酸菜鸡酸熘鲜贝18.香糟味(1)香糟味(用于素菜类菜肴)(2)香糟味(用于禽类等菜肴)菜肴举例香糟肉香糟冬笋糟醉萝卜条糟汁鸭条19.糟味(1)糟味(用糟蛋)(2)糟味(用糟卤)菜肴举例糟炒兔片糟味全鸭糟炒扇贝糟蛋鸭子20.茄汁味菜肴举例茄汁鱼花茄汁羊尾茄汁鳝鱼茄汁肉蟹菜心茄汁丸21.咖喱味菜肴举例咖喱鸡条咖喱鱼肉丝咖喱鱼头煲咖喱牛舌咖喱包子五香咖喱饭22.怪味(1)怪味(清淡)(2)怪味(新型)(3)怪味(新潮)菜肴举例怪味里脊肉怪味猪排.....第四章 中国新潮菜肴的调味方法及运用第五章 西式菜肴的调味方法及运用第六章 中外独特调味方法及运用第七章 食品添加剂的种类及运用后记

章节摘录

一、调味的定义、起源与发展菜肴的美味来自烹调，分析“烹调”二字，一是在于烹，二是在于调。烹和调相互依存，相互促进，是烹调技术的关键。何为调味？简单地说，所谓调味，就是调和滋味，即通过原料和调味品的恰当调和，经过加热过程，以除去原料的不良滋味，发扬其原有的鲜美滋味，增加菜肴的美味，形成菜肴的特色。从烹调工艺学角度讲，调味是通过各种调味品的组合运用来影响原料，使菜肴具有多种复合味的一种操作技术。严格地说，调味就是把组成菜肴的主、辅料与多种调味品恰当配合，在不同温度条件下，使其互相影响，经过一系列复杂的理化变化，去其异味，增加美味，形成各种不同风味菜肴的工艺。从现代科学的观点看，调味一方面是利用原料和调味品之间的适当配合，通过烹制过程发生的物理变化和化学变化，除去恶味，突出正味，增进香气和美味的一项操作技术；另一方面还根据呈香呈味物质对人体的生理刺激和心理作用，巧妙地为用户提供最佳的味道组合和顺序。因此调味不仅是一门科学，而且是一门艺术。调味的这种原理，在世界各种烹饪中均得到广泛的运用。调味是各国饮食发展的一种必然结果，是“食”这种活动从低级到高级的发展变化体现。在中国，先秦文献中对味已有了深刻的认识。《孟子》中云“口之于味也，有同嗜焉”；《黄帝内经》讲道：“五味之美，不可胜极”，《左传》中说：“味以行气”。

后记

对于菜肴调味的研究，烹饪界历来十分重视。许多烹饪大师、专家、学者也作了一些深入的研究。近年来，出版的一些菜肴调味书籍，体现了这方面的成果。笔者研究烹调技术近20年，一直对中外菜肴调味技术十分关注，特别是近年来，在对传统调味技术研究的基础上，对近年出现的新潮复合味、奇味、新型味等作了一系列研究，也在不少杂志上发表过系列文章。为了给广大读者提供一本便于操作的调味书籍，笔者对中外调味方法进行了系统研究、分析、整理，特别是结合具体菜肴进行制作，增强实用性，以完成自己为烹饪事业作一点事情的心愿。基于这个目的，笔者克服困难，不辞辛苦，潜心写作，终于完成了此书。在本书写作过程中，笔者得到了全国许多朋友和同行的帮助，也参考了一些专著与杂志，并得到四川科学技术出版社的大力支持，在此，一并表示感谢！由于烹调技术中的调味是一种综合性学科，涉及面广，许多问题尚未定论，处于探索阶段，加之本人烹饪理论与实践水平不高，且业余写作，时间仓促，匆匆完稿，因而书中不足之处和谬误难免，诚恳广大读者、烹饪工作者、专家、学者批评指正，以便尔后进一步改进，使之更加完善。

《中外菜肴调味宝典》

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