

# 《特色味汁秘方》

## 图书基本信息

书名：《特色味汁秘方》

13位ISBN编号：9787536466197

10位ISBN编号：7536466196

出版时间：2008-11

出版社：四川科技

作者：潘胜林

页数：248

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.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《特色味汁秘方》

## 前言

中国菜肴，以“味”为核心，以“养”为目的。菜肴的好吃与否，全在于“口味”，然而调制口味在于技巧，在于对烹调更高、更深的认定和长期工作的实践。“五味调和，百味香”，怎样把酸、甜、辣、咸、鲜配合得适当，使人感觉到口味和谐适口是这本书解决的主要问题。中华民族在长期的饮食文化发展中，逐渐认识到调味的规律性和特殊性，辩证地把调味的艺术内涵加以扩展和延伸，使人们在味觉和视觉的感受中，臻于完美。从调和五味到调和多种复合味，特别是调制复合味型应因材施教，因料施味，需像音乐大师演奏一样，行云流水般的自若。烹饪师们根据原材料和每道菜的要求，巧妙调味，使一道道菜肴风味独特，成为可供心灵上享受的一种美味珍馐。中国菜式讲究色香味的全面享受，固然菜料是非常重要的，但调味汁也是完美菜品不可缺少的组成部分。调味汁是烹制美食过程的催化剂，有了颜色纯正、味道醇美的调味汁，就可以使一盘看似单调的食品人饕高档宴席。

# 《特色味汁秘方》

## 内容概要

《特色味汁秘方》主要内容：“民以食为天”饮食文化伴随着文明的诞生而发展。中国饮食文化源远流长，食品配制方法多种多样，面臊只是其中一种。面臊，又称臊子、汤面卤、卤面臊、肉卤等，其称谓和制作方法虽不同，但食用功能却是一样的，都是将加工后的原料经过烹制，作为调味品使用的食品，其制作方法伴随着中国饮食文化成长。有记载的更是不胜枚举，如宋《清异录》中就详细记载了“云英面”的制作方法，元《居家必用事类全集》《易牙遗意》、清《随园食单》《闲情偶寄》等书则收录了更多的美食配方。食品，尤其是面食因为使用了味臊而更加可口，营养更加丰富全面。《特色味汁秘方》为方便读者使用，除将各地深受人们喜爱而过去未公之于众的复合味汁和味馅、味臊配制秘方收录之外，还根据人们口味的变化和社会的新需求，开发了新的复合味汁和味馅、味臊料配制秘方供选择。书中所配精美插图即根据所列味型配方调制的菜肴或面点。

# 《特色味汁秘方》

## 书籍目录

(1)一品汁(2)荞麦酱汁(3)核桃酱汁(4)鱼腥草酱汁(5)菜珍味汁(6)南瓜子酱汁(7)小米酱汁(8)姜酱汁(9)烧焯汁(10)蚝香汁(11)保香汁(12)酱爆汁(13)糟浸汁(14)茴香浸汁(15)野椒浸汁(16)凉面汁(17)泡姜汁(18)酸粉汁(19)豆花汁(20)油茶汁(21)涮肉汁(22)咖花汁(23)浸卤汁(24)西湖汁(25)软溜香汁(26)巴香汁(27)小米辣汁(彩图)(28)西烹汁(彩图)(29)醋熘汁(30)鱼酱汁(31)清香汁(32)爆香汁(33)酸酱汁(34)蒜香汁(35)鳄梨酱汁(36)杏子汁(37)韭花酱汁(38)如意汁(39)香椿汁(40)奶蛋汁(41)清凉汁(42)香槟汁(43)蟹酱汁(44)藿椒汁(45)香桃汁(46)胡桃汁(47)柠葡汁(48)西霸汁(49)芒果汁(50)椰香汁(51)鲍香汁(52)桃椒汁(53)QQ汁...

...

## 《特色味汁秘方》

### 章节摘录

调味原料猪棒子骨1 000克猪排骨500克老母鸡500克鸭肉500克猪蹄300克鸡茸300克猪瘦肉200克火腿肉20（）克料酒50克胡椒粉10克调味技巧要充分将老母鸡、鸭、猪瘦肉、猪排骨、火腿、猪蹄、猪棒子骨等中的蛋白质、脂肪都溶于汤中。鸡茸作清汤用。胡椒粉、料酒压异，增香。制作方法猪棒子骨、猪排骨、老母鸡、鸭、猪瘦肉、猪排骨、火腿、猪蹄清洗干净入清水锅中烧开，打去浮沫，加胡椒粉、料酒改用微火慢熬，不让汤沸，使原料中的营养素、蛋白质、脂肪等物质溶于汤中。清汤时，鸡茸加清水调成米汤状，倒入烧沸的汤中清3次。并改用中火，不能让汤翻滚。再用瓢捞出汤中杂质，使汤汁澄清。如果对汤汁要求高，可多清汤汁几次。风味特点醇香鲜浓。一般用于热菜中烧、烩、煲、焖、炖，如清汤白菜、清汤鲜煲等。厨师叮嘱鸡茸清汤时，绝对不能用旺火，否则就会使汤汁浑浊，达不到要求。

# 《特色味汁秘方》

## 编辑推荐

《特色味汁秘方》如烹制精美食过程中的催化剂。菜肴的美味取决于调味技艺和调味汁的合理应用，有了颜色纯正、味道醇美的调味汁，就能使一盘看似简单的食品八饌高档宴席，可称之为美食的灵魂。

# 《特色味汁秘方》

## 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.tushu111.com](http://www.tushu111.com)