

# 《新编酱料大全》

## 图书基本信息

书名：《新编酱料大全》

13位ISBN编号：9787122080998

10位ISBN编号：7122080994

出版时间：2010-6

出版社：化学工业

作者：牛国平//牛翔

页数：128

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)

# 《新编酱料大全》

## 内容概要

《时尚美食馆:新编酱料大全》详细介绍了番茄酱、豆瓣酱、沙律酱、苹果酱等30种日常生活中常见的酱料，不仅讲解了如何亲手制作酱料，还教给读者如何举一反三在酱料中加入自己的创意，衍生出口味独特的酱料，同时奉送200余道利用各种酱料烹制出美味菜品的独家秘方。此外，还介绍了成品酱的营养功效、食用宣忌、制作技巧等。内容实用，制作精美，方便读者学习使用。

# 《新编酱料大全》

## 作者简介

牛国平，1965年6月出生，山西壶关人。现为国家高级烹调师，在三尺灶台边颠锅弄勺30年有余。从1992年开始，先后在《中国烹饪》、《国际食品》、《四川烹饪》、《烹调知识》等30多家报刊上发表烹调文章数百篇。2006—2010年被《烹调知识》杂志社评为优秀作者。现已出版《面食绝招大全》、《新编酱料大全》等30多本烹调书。

# 《新编酱料大全》

## 书籍目录

一 番茄酱 A 自己动手制作番茄酱 A1 纯味番茄酱 A2 浓香番茄酱 A3 西式番茄酱番茄牛肉\茄汁辣虾水蛋\茄汁烧青虾\番茄酱素排B 自己动手复制番茄酱 B1 孜然番茄汁孜然番茄鱼条\孜然番茄羊肉 B2 京都汁京都小排\京都螺肉串二 甜面酱A 自己动手制作甜面酱 酱香茄子\酱汁腐皮素卷\酱炒什锦胡萝卜B 自己动手复制甜面酱 B1 香辣酱卤汁辣酱卤烧海参\辣酱烧豆腐泥鳅 B2 榨菜辣酱辣酱油麦香干\辣酱年糕兔三 豆瓣酱A 自己动手制作豆瓣酱 豆瓣粉丝肚\芹香回锅肉\豆瓣土豆鸡B 自己动手复制豆瓣酱 B1 川锅酱川锅烧鲑鱼\川锅酱肉茄 B2 牛肉豆瓣酱牛肉豆瓣烧海参\粉蒸牛肉豆瓣兔四 芝麻酱A 自己动手制作芝麻酱 翡翠凉皮卷\麻酱三鲜\麻酱黄瓜B 自己动手复制芝麻酱 B1 怪味麻酱汁怪味麻酱鸡丝 B2 蒜蓉麻酱汁蒜蓉麻酱皮丝\蒜蓉麻酱凤尾五 豆腐乳A 自己动手制作豆腐乳 乳汁浸河虾\乳香肥肠\腐乳白肉卷B 自己动手复制豆腐乳 B1 鱼露腐乳汁鱼露腐乳鱼片\鱼露腐乳酥肉 B2 麻香腐乳酱乳香生菜\腐乳拌腰果六 香辣酱A 自己动手制作香辣酱 A1 新式香辣酱 A2 鸡肉香辣酱 辣酱烧兔块\香辣土豆饼\香辣农家炖\辣酱烤鲫鱼B 自己动手复制香辣酱 B1 香辣双椒酱香辣双椒耳丝\香辣双椒鸡 B2 磨豉香辣酱辣酱扒鸭方\馒头炒风味羊肉七 蒜蓉辣椒酱八 豆豉酱九 芥辣酱十 剁椒酱十一 黄灯笼辣椒酱十二 沙律酱十三 卡夫奇妙酱十四 黑椒酱十五 海鲜酱十六 花生酱十七 沙嗲酱十八 叉烧酱十九 咖喱酱二十 沙茶酱二十一 泰式鸡酱二十二 韩式辣椒酱二十三 柱侯酱二十四 XO酱二十五 虾酱二十六 酸梅酱二十七 苹果酱二十八 排骨酱二十九 蓝莓酱三十 鱼子酱

## 章节摘录

插图：慧眼识材：番茄酱是鲜番茄的酱状浓缩制品，呈鲜红色酱体，具番茄的特有风味，是一种富有特色的调味品。选购时以酱体均匀细腻、黏稠适度，味酸甜、无杂质、无异味、不掺红色素者为上品。据现代科学分析：番茄酱营养丰富，除了番茄红素外还有B族维生素、膳食纤维、矿物质、蛋白质及天然果胶等，与新鲜番茄相比，番茄酱的营养成分更容易被人体所吸收。番茄酱一般人群均可食用，尤其适合动脉硬化、高血压、冠心病、肾炎患者食用，体质寒凉、血压低、冬季手脚易冰冷者，食用番茄酱胜过新鲜番茄。急性肠炎、细菌性痢疾及溃疡者忌食；正在减肥的人士慎食。番茄酱罐头打开后，如一次吃不完，放一段时间后就容易变质。如果把番茄酱罐头开个口，入锅蒸一下再吃，吃剩的番茄酱可在较长时间内不变质。防止番茄酱变质还有另外一个好办法，即在番茄酱罐头开口处用保鲜膜密封好，放入冰箱冷藏层也可储藏许久。食用时刮去上面一层即可。运用技巧：番茄酱有酸涩味，不宜加入到菜肴中直接食用。不论运用到炒菜、烧菜、炖菜或做番茄味汁时，均应先用足量的底油炒透，以去除酸涩味，再加汤水或其他原料。否则，成菜色泽虽红亮，但口味欠佳。

# 《新编酱料大全》

## 编辑推荐

《时尚美食馆:新编酱料大全》编辑推荐：30种中西式常见酱料+巧心思 = 100种创意美味复合酱 = 300道口味独特家常菜。烹饪大师亲自指导，30种最常见的超市成品酱。烹制300道口味独特的美味佳肴，举一反三自己动手调出创意好酱，精挑细选网罗食材省钱也能烹出健康美味。

# 《新编酱料大全》

## 精彩短评

- 1、里面有最原始的自己动手制作酱料方法。可能城市里的人们已经习惯用品牌成品调料了，这些方法可以让我们尽可能远离添加剂。每种酱料后有几道菜谱，活学活用。好极了
- 2、书本还不错！！
- 3、内容很详细、有图解
- 4、都是别人的成果 没有用 仅是一种东西在不同的菜单里名称都好几个
- 5、所谓活到老学到老，老爸已经60岁的人了还在钻研做菜，这本书他很喜欢。
- 6、还好就是感觉介绍有点过于简单
- 7、很详细，也容易做
- 8、好看不容易实践
- 9、买给妈妈的~还行~
- 10、内容丰富，非常有学习价值，书价格还是偏贵
- 11、自己做酱料，健康生活每一天！
- 12、还是能学点东西的.
- 13、不错，最近打算试一试
- 14、书做工精美，内容更棒！帮朋友还买了2本，生活就是要与美食共存！
- 15、物品完好，品质更好，就是好。~
- 16、书很不错.....
- 17、男女老少皆宜！

# 《新编酱料大全》

## 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)