

# 《最新流行酱汁排行榜》

## 图书基本信息

书名：《最新流行酱汁排行榜》

13位ISBN编号：9787538445145

10位ISBN编号：7538445145

出版时间：2009-12

出版社：吉林科技

作者：郝冬霞 编

页数：169

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)

# 《最新流行酱汁排行榜》

## 前言

评价一款菜肴是否旺销的重要指标，是味道。味道的构成则离不开一组组或甜、或鲜、或麻、或辣、或酸的酱汁配方。关于酱汁配方在厨房中的重要性，我想可以引用一位烹饪艺术家的话：如果餐厅能够把所有的调料调成酱汁，那么即使是初出茅庐的厨房小弟，也能制作出美味的菜肴。所以，我们有理由说，烹饪技术是厨艺的基石，酱汁是厨艺的灵魂。自古以来，酱汁都是厨师闯天下走四方的“秘密武器”，尤其是在竞争如此激烈的今天，酱汁更是被刻上了“绝不外传”的标记。为此，本书绝对值得珍藏，因为那些往日“关起门来偷偷调配”的酱汁配方，将大白干你的眼下，而且为了更准确地体现酱汁配方的真实性，我们特别邀请了数位成绩卓然的烹饪艺术家共同试制把关。本书向厨师朋友推荐了最受欢迎的40款凉菜酱汁、66款热菜酱汁、19款烧烤酱汁、8款西式酱汁等155款。除了介绍这些各具风味的酱汁绝密配方外，书中还会揭秘酱汁调制的“小秘密”，让你能够轻松学会并应用。为了帮助你更好地运用这些酱料，书中还为读者朋友推荐了百余款与酱汁相搭配的经典菜式，让你一学就会，一用就出彩。当今厨界，竞争将越来越激烈，这种竞争将不仅仅停留在烹饪技术的层面，更多的是对变化无穷、神秘莫测的调味技巧的一种挑战。当你掌握了数百种最新流行的酱汁配方后，你就能更有把握成为竞争中的强者。本书是东方美食《烹饪艺术家》和《餐饮经理人》两本杂志捧给广大读者的新年贺礼。我们祝愿所有厨师朋友在新的一年里有更大的收获，我们将在新年里为餐饮人提供更扎实，更可心的服务。

# 《最新流行酱汁排行榜》

## 内容概要

《最新流行酱汁排行榜》向厨师朋友推荐了最受欢迎的40款凉菜酱汁、66款热菜酱汁、19款烧烤酱汁、8款西式酱汁等155款。除了介绍这些各具风味的酱汁绝密配方外，书中还会揭秘酱汁调制的“小秘密”，让你能够轻松学会并应用。为了帮助你更好地运用这些酱料，书中还为读者朋友推荐了百余款与酱汁相搭配的经典菜式，让你一学就会，一用就出彩。当今厨界，竞争将越来越激烈，这种竞争将不仅仅停留在烹饪技术的层面，更多的是对变化无穷、神秘莫测的调味技巧的一种挑战。当你掌握了数百种最新流行的酱汁配方后，你就能更有把握成为竞争中的强者。《最新流行酱汁排行榜》是东方美食《烹饪艺术家》和《餐饮经理人》两本杂志捧给广大读者的新年贺礼。我们祝愿所有厨师朋友在新的一年里有更大的收获，我们将在新年里为餐饮人提供更扎实，更可心的服务。

# 《最新流行酱汁排行榜》

## 书籍目录

冷菜酱汁排行 捞汁 刺身汁 椒麻汁 麻辣汁 香辣汁 红油汁 黄椒汁 剁椒味汁 醋泡汁 泰式酸辣汁 香辣酱 虾油鲜姜汁 醉虾汁 麻酱芥末汁 山胡椒汁 陈皮蜂蜜汁 酸辣汁 姜辣汁 香糟汁 鲜辣汁 西味汁 麻酱汁 醉蟹料 热浸汁 醉鸡汁 蒜香汁 椒醋汁 甜酸汁 芥辣汁 腌泡汁 豉油鲜香汁 味口曾汁 红酒汁 藤椒汁 薄荷酒汁 川式口味汁 果味汁 鱼露鲜香汁 糊辣汁 果醋汁热菜酱汁排行 粤酱30款 海鲜豉油 豉油 鲍汁 烧汁 睹睹酱 黑椒汁 XO酱 三杯汁 避风糖料 鹅肝酱 蒸鱼汁 黑胡椒酱 红酒汁 什菌汁 蜜椒汁 牛肉酱 煎焗汁 芥辣花生酱 咸鱼酱 虾膏酱 生汁酱 蒜香南乳酱 红油怪味酱 黄辣奇味汁 紫苏和味酱 白菌香草汁 黑椒薄荷汁 煲仔酱 辣虾酱 蘑菇酱 川酱20款 泡椒乳香烤酱 香锅酱 剁椒酱 香辣酱 酸汤料 回锅酱 白香酱 蒜蓉豆豉酱 怪味酱 川式黑胡椒酱 家常酱 牛肉香辣酱 酱香酱 乳香酱 排骨酱 家常水豆豉酱 香糟酱 新派荔枝味酱 五香酱 山椒开胃酱 湘酱16款 剁椒鱼头汁 酱椒鱼头汁 风味铁板酱 豉辣酱 香辣烤肉酱 香辣牛肉酱 湘式酸辣酱 湘式鱼香酱 辣子酱 辣味酱 五香辣汁 芥辣酱 山椒酱 酸辣美味酱 姜辣酱 干锅酱西式酱料排行 沙拉酱 咖喱酱之黄咖喱 咖喱酱之绿咖喱 咖喱酱之黑咖喱 咖喱酱之红咖喱 咖喱酱之白咖喱 意大利番茄汁 泰式酸辣汁 意大利油醋汁 千岛沙拉酱 荷兰汁 红酒汁烧烤酱汁排行 日式照烧酱 番茄香辣烧烤酱 泡椒烧烤酱 孜辣烤酱 麻辣烤酱 韩式烧烤酱 酱香烧烤酱 蒜蓉酱 豆豉酱 香辣味料 蜂蜜黑椒汁 陈皮酱 烤肉汁 鲜香烤鱼酱 风味烤排酱 海鲜烤酱 美味烤翅酱 时尚水果酱 健康蔬菜酱主编推荐22款热卖汁水 煎焗豉油 酱烧汁 美极辣酱 煲仔饭豉油 黑椒汁 醋香汁 火锅豉油 冰爽捞汁配方 浸泡汁 酸辣凉拌汁 麻辣凉拌汁 鲜皇汁 香辣酱汁 鲜辣豆瓣辣味汁 香辣卤汁 酱香鲜辣汁 辣味酱油,辣味高汤 甜椒辣酱 酱香鲜辣汁 傣味辣汁 鲜麻川味汁主编推荐的8款调味品 美极鲜味汁 美极鲜辣汁 美极上汤鸡粉 美极鲜鸡粉 美极牛肉粉 美极香菇粉 美极浓缩鸡汁 美极上汤

## 章节摘录

插图：捞汁口味鲜辣微甜原料东古生抽、美极鲜味汁各500克，蜂蜜、鸡粉、味素各100克，美极鲜辣汁200克，绵白糖150克，纯净水2千克，蔬菜料（香菜1千克，姜、圆葱、尖椒各500克）。制作将所有原料放入锅内，上火熬20分钟即可。适用范围除了制作“捞拌海鲜”外，此汁还可制作捞拌牛肉、捞拌羊肉、捞拌下货（如猪肚、鹅肠、鸭肠、百叶、腰片）。如果制作捞拌牛羊肉，放麻辣油效果最好。如果是制作下货类原料，美极鲜辣汁要最后放，可有效遮异味。捞汁增鲜四技巧纯净水是首选制作捞汁时，多会添加水分，但是请大家注意，一定要选择纯净水，而非普通凉开水。自来水含有大量的碱性物质，口感不好，而纯净水则口感清甜，用来制作捞汁是首选。最近，也有人用苏打水制作捞汁，口感很特别，大家可以尝试一下，但是用苏打水制作的捞汁像可乐一样不能加热。8-10 口感最佳捞拌菜人人都会做，但是成品的差异性却很大，影响成品口感的第一因素就是温度。经过反复测试，温度为8-10 时，捞拌菜的汁水最适口，也最能体现其风味。所以，在夏天上菜时，捞汁一定要放入冰箱内冷藏一段时间，鲜味才能最佳。或者将容器放入冰箱内，冷藏一段时间。有些人也会取非常少量的冰块来降温。但是比较而言，加冰块的方法并不是最佳方案，因为冰块融化后会影响捞汁的风味和成度。蔬菜料可提鲜从后文，你可以很明白地看到，捞汁配方是多变的，那么为什么有些人的捞汁就鲜味无比呢？根据分析，我们发现在熬制或者调拌捞汁时，蔬菜料的作用不容小觑，它们能够起到很好地补充鲜味的作用，所以建议添加。熬制才能出香捞汁在制作时可以分为调拌和熬制两种方法。前者调出的捞汁汤色清澈，加工过程简单，而且易于操作；后者由于长时间熬制而成，所以汁料的鲜味在热力的作用下，更好地进行了融合，故鲜味更佳。但是如果从口味的角度出发，熬制成汁值得你尝试。

# 《最新流行酱汁排行榜》

## 编辑推荐

《最新流行酱汁排行榜》：酱汁的家族，厨师的生命走四方闯天下的厨师宝典155款酱汁配方实例

## 《最新流行酱汁排行榜》

### 精彩短评

- 1、很不好 很不满意 我后悔死了
- 2、朋友原来买了一本，不小心弄丢了，看来这书内容还是不错的。

# 《最新流行酱汁排行榜》

## 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)