

# 《味道：烹饪大师话调味》

## 图书基本信息

书名：《味道：烹饪大师话调味》

13位ISBN编号：9787519301079

出版时间：2016-6-1

页数：271

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)

# 《味道：烹饪大师话调味》

## 内容概要

饮食是人们日常生活必不可少的活动，也是各种仪式、庆典和把社会成员团结在一起的活动的一部分。那么味道是饮食的关键，饮食的灵魂。张云甫编著的《味道--烹饪大师话调味》是从简单的单一调味论述到复杂的人类味道，既有知识的传播，又有方法的传授，能为人们在生活中带来方便，享乐与健康。

# 《味道：烹饪大师话调味》

## 作者简介

张云甫（张龙书），中国烹饪大师，中国烹饪文化名师、营养师、培训师。一九五七年二月生于青岛，曾任中国烹饪协会培训基地培训师；宁夏西北北京外事服务学院分院烹饪部主任；东方美食学院客座讲师；温州金鼎美食学院讲师。在餐饮行业40多年曾从厨工、厨师、厨师长、行政总厨、前厅经理、副总、总经理、餐饮总监、菜品研究中心主任、餐饮咨询公司培训师、康馨甫素食营养研究工作室主任等职。

## 书籍目录

第一章 话说调味	12-18
第一节 味的作用	12-15
第二节 调的特殊性	15-16
第三节 调味的奇妙	16-18
第四节 调味在烹饪中的地位	18
第二章 调味料的分类	18-62
第一节 咸的发展、种类、历史地位、咸的禁忌	19-26
第二节 甜的发展、种类、历史地位、甜的禁忌	26-30
第三节 酸的发展、种类、历史地位、酸的禁忌	30-36
第四节 辣的发展、种类、历史地位、辣的禁忌	36-40
第五节 香的发展、种类、历史地位、香的禁忌	40-54
第六节 苦的发展、种类、历史地位、苦的禁忌	54-57
第七节 鲜的发展、种类、历史地位、鲜的禁忌	57-62
第三章 复合味调味	62-111
第一节 外国调味料的种类	62-70
第二节 食品添加剂的种类	71-78
第三节 复合调味汁的调制方法	78-111
第四章 各种外国调味汁的调制	111-122
第一节 基础汤的调制	111-113
第二节 各种少司的制作	113-115
第三节 西餐汤类的调制	115-117
第四节 西餐调味汁的制作	117-120
第五节 西餐调味料的调制	120-122
第五章 中外调味料在烹调方法中	123-127
第一节 汁类在原料初步熟处理中的应用	123
第二节 调味汁类在菜肴烹调中的应用	123-126
第三节 调味汁类在佐食中的具体应用	126-127
第六章 我国各地调味特点	127-140
第一节 鲁菜(山东菜)	127-128
第二节 粤菜(广东菜系)	128-131
第三节 苏菜(江苏菜)	131-132
第四节 川菜(四川菜)	132-134
第五节 浙菜(浙江菜系)	134-135
第六节 闽菜(福建地方风味菜)	135-136
第七节 徽菜(安徽地方菜)	136
第八节 湘菜(湖南地方菜)	136-137
第九节 京菜(北京风味菜)	137-138
第十节 上海菜	138-140
第七章 世界各国的饮食习惯	140-159
第一节 我国各地的饮食习惯	140-141
第二节 我国部分少数民族的饮食习惯	141-143
第三节 外国人的饮食习惯	143-159
附录 厨房常用调料汁速查表	160-170
后记	171

# 《味道：烹饪大师话调味》

## 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)