

# 《中外调味大全——名师高厨 贤妻良母必备手册》

## 书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2005年05月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787507410372

## 内容简介

本书由十几位调味专家、烹饪高级讲师和特级烹调师共同编写，是国内第一本关于调味方面的百科全书，对调味的起源、调味料的分类、调味汁的制作、调味品的使用禁忌和妙用、世界各地的饮食习惯与独特风味等作了详尽阐述。在传统调味配方的基础上，又增加了许多国内外新潮调味汁的制作方法及其用途，共介绍中外调味味料1180余种，\*调味汁180余种及国内外\*菜例200余种，深入浅出，通俗易懂。既适用于各类层次的烹饪技术人员，又可作为烹饪教学的工具书，更是家庭烹调的必备手册。

## 目录

### 第一章 概述

#### 第一节 味觉和味的分类

##### 一、 味的基本概念

##### 二、 味的分类

#### 第二节 味的调合

##### 一、 调味的起源

##### 二、 调味的作用

##### 三、 调味技术的发展

#### 第三节 调味的时机与原则

##### 一、 调味的时机

##### 二、 调味的原则

#### 第四节 调味品的保管与合理放置

##### 一、 调味品的保管

##### 二、 临灶调味品的合理放置

### 第二章 中式调味料

#### 第一节 咸味调味料

##### 一、 盐

##### 二、 酱油

##### 三、 酱

##### 四、 豆腐乳

##### 五、 豆豉

#### 第二节 甜味调味料

##### 一、 蔗糖

##### 二、 麦芽糖

##### 三、 蜂蜜

##### 四、 糖精

##### 五、 甘草

##### 六、 淀粉糖浆

七、蜂乳

八、饴糖

### 第三节 酸味调味料

一、食醋

二、柠檬汗

三、蕃茄酱

四、草莓酱

五、山楂酱

六、木瓜酱

七、酸菜汁

八、苹果酸

九、浆水

### 第四节 苦味调味料

.....

### 第五节 辣味调味料

### 第六节 鲜味调味料

### 第七节 香味调味料

### 第八节 酒类调味料

### 第九节 其它调味料

## 第三章 外国调味料和食品添加剂

### 第一节 外国调味料的种类

### 第二节 食品添加剂的种类

## 第四章 中外复合调味汁的调制方法

### 第一节 各种中式调味汁的调制方法

### 第二节 各种外国调味汁的调制

## 第五章 中外调味料的具体运用

### 第一节 调味汁在烹调中的应用

### 第二节 各种调味料在菜品中的具体应用

### 第三节 食品添加剂的具体应用

## 第六章 各种调味料的妙用与禁忌

### 第一节 各种调味料的妙用

### 第二节 各种调味料与饮食禁忌

## 第七章 世界各国的饮食习惯

### 第一节 我国各地的饮食习惯

### 第二节 外国人的饮酒与饮食习惯

## 第八章 世界各地调味特点

### 第一节 我国各地方菜系的调味特点

### 第二节 世界主要国家的调味特点

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