

新版调味品配方



[新版调味品配方_下载链接1](#)

著者:郑友军

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2002-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787501933174

《新版调味品配方》内容简介：蒿又名孜然、藏茴香、安息茴香。伞形科，一年或多年生草本，高约30—80cm，全体无毛。直根圆柱状，肉质，叶矩圆形，长6~15cm，2—3回羽状深裂，白色或粉红色。覆伞形花序顶生或侧生，花白色或粉红色。双悬果矩圆卵形，长3—4mm，宽2~2.5mm，弯曲，一端稍尖，表面有带黄色的纵向隆起。果实有黄绿色与暗褐色之分，前者色泽新鲜，子粒饱满，含挥发油3%~7%，脂肪酸中主要为岩芹酸、苈烯油酸、亚油酸等。具有独特的薄荷、水果状香味，还带适口的苦味，咀嚼时有收敛作用。果实干燥后加工成粉状，可用于糕点、洋酒、泡菜等的增香，也可用于肉食品的解腥。

作者介绍:

目录: 第一章 概述
第二章 调味品主要原辅材料
第三章 调味的基本原理和方法
第四章 辛香料精油
第五章 天然调味基料
第六章 粉状调味料
第七章 蛋黄酱和色拉调味料
第八章 调味沙司
第九章 西式调味品
第十章 火锅调料
第十一章 风味调制酱
第十二章 复合调味品
第十三章 酿造调味品
附录 有关调味品国家标准及行业标准
· · · · · (收起)

[新版调味品配方_下载链接1](#)

标签

评论

[新版调味品配方_下载链接1](#)

书评

[新版调味品配方_下载链接1](#)