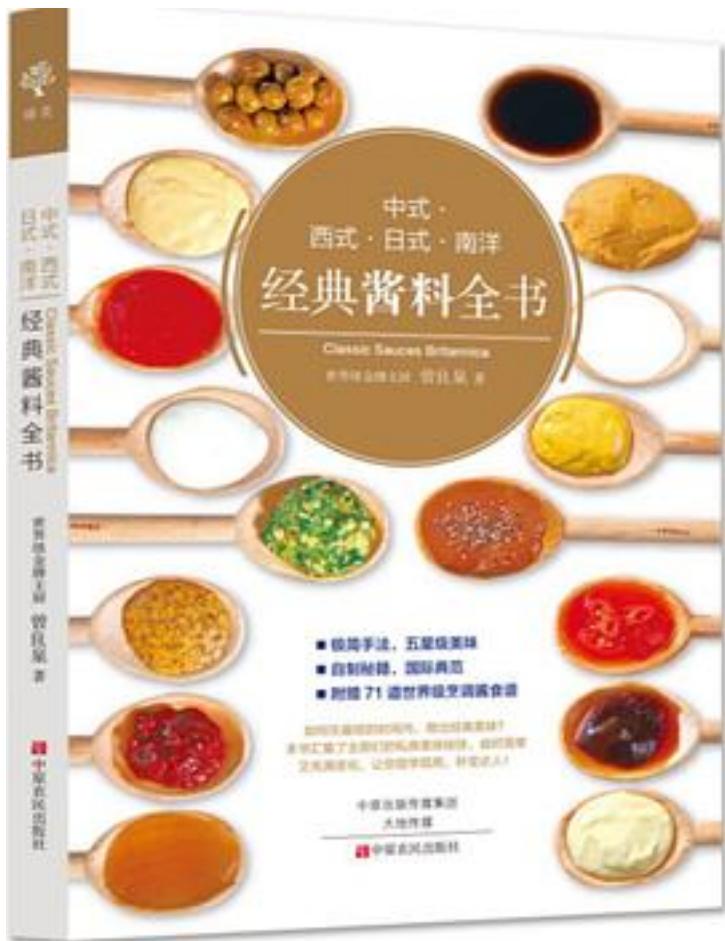


# 中式·西式·日式·南洋经典酱料全书



[中式·西式·日式·南洋经典酱料全书 下载链接1](#)

著者:曾良泉

出版者:中原农民出版社

出版时间:

装帧:平装

isbn:9787554212806

◎ 用好调味料，没有菜做不好。即使是费工的菜，也能一次搞定！

◎

作者主厨26个春秋，学习汇集了无数主厨的调味私房秘籍。在这本书中，他介绍了71道\*的调味酱及食谱，这些酱料比例完美、制作方法极简，方便读者轻松将餐厅的美味配方，改良为家庭需求的食谱。

◎

书中，蛋黄酱是所有西式酱料的\*步。愈懂得调味的秘诀，就愈能掌握变化的乐趣，例如，人气酱料糖醋酱的制作重点就是凭借咸来解腻，就是要让人在\*口就有酸、甜、咸的口感层次。

作者介绍：

曾良泉，\*金牌主厨。现任武暖食艺坊技术总监、泰味馆餐饮总监、一间食堂餐饮总监、city super 中餐讲师、手邑创作生活空间中餐讲师、醒吾科技大学餐旅系讲师。曾获第六届世界烹饪大赛特金奖，是“2011世界厨王台北争霸赛金奖名厨”，也是法国国际美食协会、法国蓝带美食协会等联合认证的“亚太十大国际名厨”。

目录: 推荐序 10

自序 14

第一章 厨师们都在学的美味万灵丹——万能酱料

---

酱料让食物更美味 18

中式酱料 20

日式酱料 22

西式酱料 24

南洋酱料 28

制作酱料你要先准备哪些工具？采购指南 30

---

第二章 中式酱料

蒜泥酱|蒜泥白肉 34

蒜泥蒸酱|蒜泥蒸虾 38

怪味酱|棒棒鸡丝 40

椒麻酱|叉烧酱 44

叉烧酱|豉汁蒸凤爪 48

剁椒酱|剁椒鱼块 52

五味酱|五味中卷 56

炭烤酱|黑椒烤肋排 58

树子蒸酱|树子蒸鱼 60

八宝炸酱|炸酱面 62

胡椒盐|胡椒虾 66

甜酱油|四川红油抄手 68

清蒸鱼露|清蒸鲈鱼 72

烤鸡脆皮水|脆皮烤鸡 74

油鸡卤汁|玫瑰油鸡 78

万灵汁|塔香炒蛤蜊 82

糖醋汁|糖醋鱼片 84

宫保汁|宫保鸡丁 88

三杯汁|三杯中卷 92

京都汁|京都排骨 96

---

第三章 西式酱料

---

青酱| 鲜虾青酱意大利面 102  
白酱| 奶油海鲜焗白菜 106  
红酱| 意式番茄意大利面 110  
蛋黄酱| 金枪鱼沙拉 112  
香草卡士达酱| 巧克力布朗尼 116  
| 佐香草卡士达酱  
恺撒沙拉酱| 凯撒香酥软壳蟹 120  
塔塔酱| 塔塔鸡肉 122  
| 佐什锦果香沙拉  
蘑菇沙司| 香烤鸡腿佐蘑菇沙司 126  
海鲜沙司| 酥香明虾佐海鲜沙司 130  
红酒沙司| 香料羊排佐红酒沙司 134  
黑胡椒沙司| 香煎牛小排 138  
| 佐黑胡椒沙司

小黄瓜优格酱| 烟熏鲑鱼 142  
| 佐小黄瓜优格酱

马爹利酱| 香煎鸭肝衬苹果泥 144  
| 佐马爹利酱  
油醋调味汁| 烟熏鸭脯佐油醋汁 148  
玛莎拉酱| 菲力牛排佐玛莎拉酱 152  
莎莎酱| 盐烤松阪烧肉片 156  
| 佐莎莎酱

---

#### 第四章 日式酱料

一夜干腌渍汁| 透抽一夜干 162  
三杯醋| 醋味章鱼 164  
姜烧汁| 姜烧猪肉 166  
佃煮汁| 佃煮香鱼 168  
叉烧卤汁| 日式叉烧 172  
天妇罗蘸汁| 炸虾天妇罗 174  
墨鱼卤汁| 墨鱼饭 176  
溏心蛋汁| 滌心蛋 178  
亲子煮汁| 亲子丼 180  
陶板烧汁| 香菇牛肉奶油烧 182  
味噌腌酱| 味增鳕鱼 186  
和风酱| 白式和风沙拉 188  
照烧酱| 照烧鸡腿 190  
七味芝麻酱| 七味芝麻淋紫茄 194  
韩风辣酱| 青葱甘酱金枪鱼 196

---

#### 第五章 南洋酱料

虾酱| 虾酱空心菜 202  
酸辣酱| 酸辣炸牡蛎 204  
辣炒酱| 泰北打抛猪 206  
椒麻汁| 泰式椒麻鸡 208  
泰河酱| 泰式炒河粉 210  
什锦酱| 泰式炒茄子 212  
生虾酱| 柠檬酸辣生虾 214  
沙爹酱| 沙爹烤肉串 216

梅子酱	清蒸梅子鱼 218
红咖喱酱	椰浆咖喱鸡片 222
绿咖喱酱	绿咖喱椰汁鸡 224
黄金咖喱酱	咖喱软壳蟹 226
柠檬鱼露	清蒸柠檬鱼 228
梅子鱼酱	清蒸梅子鱼 230
烤肉辣酱	辣烤牛肉 232
三味酱	三味跳鱼 234
凉拌酱	凉拌花枝 236
泰式肉骨茶包	肉骨茶 238
木瓜酱	凉拌青木瓜 242
拌面酱	暹罗妈妈面 244
· · · · ·	(收起)

[中式 · 西式 · 日式 · 南洋经典酱料全书 下载链接1](#)

## 标签

酱料

美味关系

## 评论

这里面的方子比例实在好～～特别好吃～～

[中式 · 西式 · 日式 · 南洋经典酱料全书 下载链接1](#)

## 书评

[中式 · 西式 · 日式 · 南洋经典酱料全书 下载链接1](#)