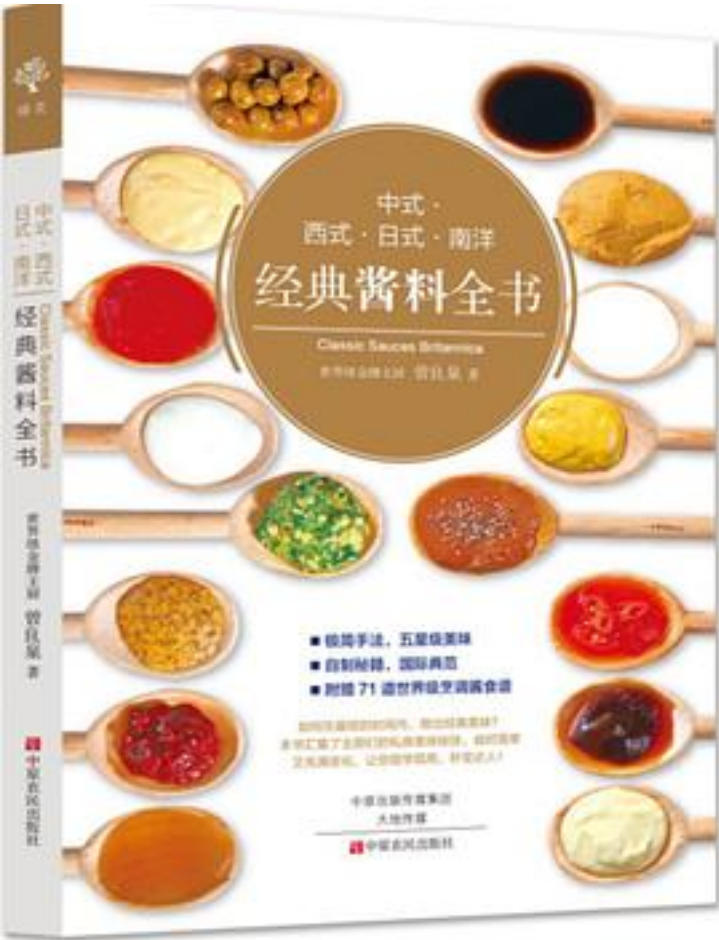


中式·西式·日式·南洋经典酱料全书



[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|溏心蛋 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|味噌鳕鱼 186
和风酱|日式和风沙拉 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](#)