

<<欢乐厨房1008>>

图书基本信息

书名：<<欢乐厨房1008>>

13位ISBN编号：9787204088133

10位ISBN编号：7204088131

出版时间：2007-1-1

出版时间：内蒙古人民出版社

作者：内蒙古人民出版社

页数：192

字数：120000

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：<http://www.tushu007.com>

内容概要

厨房虽然是一方小田地，却可以大展身手。

现代人的生活节奏飞快，如何在这小小方寸之间，用最短暂的时间亮出最拿手的绝活？

你可能会做饭，但却不知如何将饭做得最富有营养、最节约时间、最轻松愉悦、最别具风味；你也可能会炒菜，但却不知如何将菜炒得最美味鲜嫩、最有食用价值、最让人赞不绝口。

实际上，只要掌握一些厨房里的小窍门，上述所有问题都可以迎刃而解，各种菜谱里的佳肴也可以信手拈来。

厨房，它不仅仅是一间做菜的屋子，更是生活中最温馨的一隅。

厨房不窍门，不仅是让菜肴变得美味的调料，更是让生活变得有条不紊的方略所在。

为了营造更健康时尚的生活，我们特意精心编写了这本《小厨房大窍门1008例》。

本书共收集了1000余例厨房中的窍门，如：怎样煮米饭更有营养，如何炖鱼味道最鲜，清洁厨房有哪些最方便的门道。

如何能掌握这些小窍门，不仅会让您的厨艺突飞猛进，更会让您的繁忙生活变得轻松有趣。

《小厨房大窍门1008例》将是您完美美食生活的开始，也是您“玩转”厨房的法宝。

愿本书能带给您不一样的享受！

书籍目录

Part1 慧眼识材 肉禽蛋类 如何识别新鲜猪肉 如何识别病猪肉 如何识别注水猪肉 如何识别母猪肉 如何识别猪肉脏 如何选择蹄筋 如何选购冻肉 如何选购新鲜羊肉 如何选购新鲜牛肉 如何辨别黄牛肉、水牛肉和牦牛肉 如何识别病死牛肉 如何辨别牛肉和马肉 如何识别处理过的牛百叶 如何识别山羊肉与绵羊肉 如何识别新鲜兔肉 如何选购活鸡 如何选购活鸭 如何识别新鲜鸡肉 如何识别问题鸡鸭 如何识别新鲜鸭肉 如何识别活宰和死宰家禽 水产类 蔬菜菌菇类 水果干货类 米面谷豆类 甜品乳品类 茶酒饮料类 油料调料类Part2 储存加工 储存保鲜 食物洗切 去味除涩 干货泡发Part3 烹调绝招 熘炒类 焖烧类 炖煮类 蒸烤类 煎炸类 腌拌类 汤羹类Part4 烹饪禁忌 使用厨具的禁忌 烹调方法禁忌 调味品使用禁忌 饮食中的禁忌Part5 理厨窍门 厨房用品选购 厨房清洁 厨具使用 厨具洗护 省电节能

编辑推荐

闲情来时，红泥小火炉，细火慢炖，午后的阳光懒懒地铺在地板上，厨房里咕嘟咕嘟地小声沸腾着，那是让全家人都充满期待的美妙声音，隐约的香气泄露了食材之间正在温柔地交融……香甜柔润的汤，滋味醇厚的羹，最是养人的粥，平凡的汤汤水水，最实实在在的享受。一书在手，啸傲厨房。

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:<http://www.tushu007.com>