

<<跟国宾馆大厨学买菜>>

图书基本信息

书名：<<跟国宾馆大厨学买菜>>

13位ISBN编号：9787214071286

10位ISBN编号：7214071282

出版时间：2011-6

出版时间：江苏人民

作者：陈曦

页数：169

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>

<<跟国宾馆大厨学买菜>>

内容概要

本书收录了禽畜肉、鱼、贝螺、虾蟹、蛋奶等81种常见新鲜肉食及肉类加工品，将选购、清洗和保存方法一一列出，并附有营养烹饪要领。

此外，书中每种食材都配有精致图片和营养亮点表，翻开此书，读者很容易对肉食食材有更明确的认知。

<<跟国宾馆大厨学买菜>>

书籍目录

前言

Part 1 高品质肉类选购要领

鲜肉

猪肉

牛肉

羊肉

兔肉

狗肉

驴肉

鸡肉

鸭肉

鹅肉

鹌鹑肉

鸽子肉

肉制品

咸肉

腊肉

酱肉

火腿

香肠

Part 2 高品质水产类选购要领

鱼

鲫鱼

草鱼

鲢鱼

鲤鱼

鳊鱼

泥鳅

青鱼

鲚鱼

鲈鱼

鳊鱼

黄鱼

鲳鱼

鱧鱼

白鱼

黑鱼

鲶鱼

带鱼

海鳗

石斑鱼

马面鱼

比目鱼

鲚鱼

沙丁鱼

<<跟国宾馆大厨学买菜>>

三文鱼
大麻哈鱼
罗非鱼
贝螺
蛤蜊
毛蚶
牡蛎
扇贝
江瑶贝
贻贝
蛭子
鲍鱼
海螺
香螺
虾蟹
青虾
草虾
竹节虾
长毛对虾
明虾
毛虾
小龙虾
大龙虾
皮皮虾
基围虾
河蟹
青蟹
梭子蟹
花蟹
关公蟹
其他
墨鱼
鱿鱼
海蜇皮
甲鱼

Part 3 高品质蛋类选购要领

鲜蛋
鸡蛋
鸭蛋
鹅蛋
鹌鹑蛋
鸽子蛋
蛋制品
松花蛋
咸蛋

Part 4 高品质奶类选购要领

鲜奶

<<跟国宾馆大厨学买菜>>

牛奶
羊奶

<<跟国宾馆大厨学买菜>>

编辑推荐

在肉食的生产加工过程中，哪些环节容易作假？
只观形、辨色、闻味、手触，如何判断肉质的品质？
肉食如何清洗、保鲜？
肉食如何吃更营养？

由陈曦编著的《跟国宾大厨学买菜(肉食卷)》为食品安全家庭自助权威图解本，国内顶级大厨首次公开传授81种常见肉质的选购、清洗及保鲜要领！

<<跟国宾馆大厨学买菜>>

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>