

<<家常食材家常菜-贝太厨房-赠送>>

图书基本信息

书名：<<家常食材家常菜-贝太厨房-赠送超值光盘>>

13位ISBN编号：9787500084020

10位ISBN编号：7500084021

出版时间：2010-11

出版时间：中国大百科全书出版社

作者：《贝太厨房》工作室

页数：264

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>

<<家常食材家常菜-贝太厨房-赠送>>

内容概要

《贝太厨房》和大家一起共同成长，懵懂少女走过青春，洁白婚纱掩映下依偎在那宽大的肩膀上说我愿意，青涩少年褪去轻狂起誓给自己白雪公主一个温暖的港湾，我们都在成长，不变的只有心中的那份爱，总有那份爱想要爱的那人知道，我们明白，我们的生活就是由这些简单但不平凡的日子串成，其中那闪闪发亮的丝线就是我们的爱意绵绵。

书籍目录

原料
调料
绿叶菜
苗芽菜
瓜
萝卜
茄子
笋
水生蔬菜
根茎
畜肉类
禽肉类
腊味
鱼
虾
蟹
贝壳
蛋
菌菇
豆子
荚豆
豆腐
谷物
盘饰

章节摘录

插图：优先挑选纺锤状的红薯，表面看起来光滑，口感较好，烂红薯有毒不要挑；还要闻起来没有霉味，发霉的红薯含酮毒素，不可食用；不要买表皮呈黑色或褐色斑点的红薯；发芽的红薯虽不似马铃薯有毒，但口感差。

挑马铃薯？

要选择个大而形正并整齐均匀的，另外，皮面光滑而不过厚，芽眼较浅而便于削皮。

除此之外，还要选择无机械损伤，不带毛根，无病虫害、粗皮、腐烂、热伤、冻伤、变黑，无发芽、变绿和焉萎现象的马铃薯。

挑山药？

一般要选择茎干笔直、粗壮，拿到手中有一定分量的。

如果是切好的山药，则要选择切开处呈白色的。

新鲜的山药一般表皮比较光滑，颜色呈自然的皮肤颜色。

温馨小提示1.土豆存放，应放在6摄氏度左右的阴凉处，不可放在阳光下暴晒，也没必要放在冰箱里，温度过高会导致土豆生芽或腐烂，温度过低土豆易冻伤不能食用。

2.去皮后的土豆切成小块，在冷水中浸半小时以上，可使残存的龙葵素溶解在水中，也可在烹调土豆时加入适量米醋，利用醋的酸性作用来分解龙葵素，能起到解毒作用。

常吃的酸辣土豆丝、醋熘土豆丝，不仅味道好，安全性上也更胜一筹。

3.如果需长时间保存山药，应该把山药放入木锯屑中包埋，短时间保存则只需用纸包好放入冷暗处即可。

如果购买的是切开的山药，则要避免接触空气，以用塑料袋包好放入冰箱里冷藏为宜。

4.削皮后的山药很滑，在手上涂些醋或盐之类的东西会好处理一些。

将山药放入醋水中可防止变色。

<<家常食材家常菜-贝太厨房-赠送>>

编辑推荐

《贝太厨房·家常食材家常菜》：我们是这样一个团队，热爱生活，热爱美食，并执著于美食的创意，因为我们喜欢一切美好的东西。

当一道道菜肴做出来，在我们手中变得鲜美诱人时，那种成就感是无与伦比的，的确，揭示烹调的秘密是一个令人愉悦的过程。

从《贝太厨房》菜谱丛书诞生的那一天起，我们就由衷地希望，美食可以改变您的生活。

就这样，《贝太厨房》和大家一起共同走过了8年。

8年来，我们一起共同成长：成长的路上，我们有了更多前行的勇气和毅力，更有了彼此感恩的心和充分的信赖。

也正是因为如此，我们的杂志、我们的图书、我们的网站，得到了越来越多热爱生活的人们的喜爱。

热爱美食的人都是善良的，都是可爱的，并且都是快乐的。

善良的我们，可爱的我们，快乐的我们，让我们继续一路同行……

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>