

<<吃的百变窍门>>

图书基本信息

书名：<<吃的百变窍门>>

13位ISBN编号：9787501964567

10位ISBN编号：7501964564

出版时间：2008-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：汉竹

页数：179

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>

## <<吃的百变窍门>>

### 内容概要

无数的可能，无数的美妙滋味！

豆腐、豆腐脑、豆芽、剁椒、香肠、鱼肉刃、果酱……这些我们习惯购买的仪器完全可以轻轻松松自己做，更重要的是，吃得更放心！

剩下的饭菜，花一点心思就变成了寿司、米饼、汤圆、肉松、冰淇淋。

我们常常随手扔掉的菜根、瓜皮、鱼刺、豆腐渣中藏着不可估量的好营养和好味道。

你再也不用羡慕糕点店里巧夺天工，美味无比的小点心了。

而且，本书给你的远远不止这些……

## &lt;&lt;吃的百变窍门&gt;&gt;

## 书籍目录

安全食材 自己做的最放心 1.豆制品 做豆腐 打豆浆 点豆腐脑 做冻豆腐 做豆腐乳 生发酵臭豆腐 2.蔬菜、腌菜类 发豆芽 腌酸菜 腌雪里红 做剁椒(糟辣椒) 3.肉制品 灌香肠 熏腊肉 做鱼肉丸 做牛肉丸 4.果酱、辣酱类 做虾酱 熬制草莓果酱 做蛋黄酱 做奶油白莲子蓉 炒香辣酱 炸花生辣椒油 有些美食与童年有关 做玫瑰酱 腌咸鸭蛋 做红豆沙旧食新做 旧食物,新味道 1.剩饭菜变美食 剩米饭1——寿司 剩米饭2——炸丸子 剩米饭3——米饼 剩米饭4——小麻团 剩米饭5——米糊豆浆 剩米饭6——滑蛋米糊豆腐羹 剩米饭7——汤圆 剩米饭8——香脆小煎饼 剩面包——蒜香烤面包 剩馒头1——风味馒头片 剩馒头2——孜然馒头粒 剩馒头3——咸蛋黄\*馒头粒 有些美食与爱情有关 冒牌肉夹馍 省心肉夹馍 冒牌羊肉泡馍 剩包子——水煎包 剩饺子——香脆煎饺 剩油策——虾仁油条紫菜蛋花汤 剩麻花——素馅饺子 剩面条——麻油凉面 剩油条——麻油凉面 剩菜——合菜炒饼 剩炖土豆——风味土豆泥 剩酱牛肉——牛肉松 剩豆浆——冰淇淋 剩饺子馅——酿尖椒 剩饺子皮1——风味炒片 剩饺子皮2——煎饼 2.美食改装 纯巧克力——奶酪巧克力 饼干1——披萨 饼干2——香蕉盒 面包——面包春卷 琼脂——海蜇丝 汤圆1——雪天使 汤圆2——炸糕 QQ糖——果冻 豆皮——春卷 牛奶——蒸糕 日本豆腐——冰淇淋拾得美味 边角料入美馐小零食 美味的休闲时光附录 传统美食与地方风味

### 章节摘录

安全食材自己做的最放心继疯牛病、禽流感之后，我们又遭遇了苏丹红，孔雀石绿，近年来有关食品卫生，饮食安全的话题从来就没有消停过，越来越多的食品，逼着我们不得不放弃那么多的美味。其实，很多食物都是我们能自己动手做的。

## <<吃的百变窍门>>

### 编辑推荐

《吃的百变窍门》：放心吃美味，生活多智慧，只要你开动脑筋，多一分尝试，就以和“黑心”食品说“bye-bye”，与亲朋好友共享变化无穷的——300余种自制美食。

节约，往大里说是美德，是环保，往小里说是一种生活态度，一种生活方式。

如果把节约弄出创意来，再应用到美食上，美妙的生活就在你的心思与味蕾之上层层叠叠地荡漾开来，给你和你的亲朋好友带来无尽的欢乐。

<<吃的百变窍门>>

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>