

<<厨房小窍门新编>>

图书基本信息

书名：<<厨房小窍门新编>>

13位ISBN编号：9787503204494

10位ISBN编号：7503204494

出版时间：1995-05

出版时间：中国旅游出版社

作者：石科文

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>

## <<厨房小窍门新编>>

### 书籍目录

#### 目录

购物防伪小窍门

盖什么章的肉可以买

怎样鉴别牛肉与马驴肉

制馅怎样选用牛肉

清炖怎样选用牛肉

怎样区分牛肉等级

怎样区分羊肉等级

怎样鉴别牛羊肉新鲜度

怎样鉴别牛羊肉老嫩

识别绵羊肉与山羊肉法

怎样根据烹调需要选购羊肉

识别豆肉法

识别瘟猪肉法

识别种猪肉法

识别注水猪肉法

怎样识别再冻肉

鉴别鲜肝法

鉴别牛羊猪心法

怎样鉴别好肚的质量

怎样挑选猪腰

怎样鉴别火腿品质

腊肉和咸肉有何区别

腊肉质量鉴别法

怎样识别咸肉质量

怎样挑选灌肠

怎样识别灌肠馅优劣

怎样挑选香肠、香肚

烧烤肉质量鉴别法

怎样挑选叉烧肉

怎样知道罐头产地和厂家

怎样知道罐头生产日期

商标脱落后怎样知道罐头内食品是什么食品

鉴别罐头质量法

怎样识别腊鸭老嫩

选购板鸭法

怎样识别腊鸭咸淡

鉴别冻鸭老嫩二法

鉴别鸡老嫩三法

怎样识别注水鸡鸭

识别鸡塞腌法

识别鸭鹅塞腌法

识别活禽与死禽屠宰法

鉴别新鲜禽类法

怎样鉴别健康鸡和病鸡

<<厨房小窍门新编>>

怎样鉴别变质烧鸡  
鉴别鲜蛋法  
判断鸡蛋存放日期  
什么月份防止买坏蛋  
怎样鉴别十种次蛋  
对十种次蛋怎样处理  
怎样识别鲜蛋与孵蛋  
怎样识别散黄蛋与贴皮蛋  
怎样挑选优质咸蛋  
优质松花蛋鉴别三法  
识别皮蛋有毒法  
鉴别新鲜牛奶法  
鉴别奶粉质量法  
鉴别鲜鱼二法  
怎样区别胖头鱼和白鲢鱼  
怎样区别大黄鱼和小黄鱼  
怎样区别青鱼和草鱼  
怎样识别受化学物质污染的鱼  
吃河豚鱼有何危险  
怎样识别河豚鱼  
识别江河鱼与湖塘鱼法  
怎样识别死鳝加工的鳝鱼丝  
怎样鉴别甲鱼质量  
判断甲鱼雌雄法  
死甲鱼可出售吗  
怎样识别龟鳖  
鲜蟹鉴别法  
怎样识别河蟹与海蟹  
怎样区别河蟹雌雄  
怎样鉴别对虾质量  
虾米鉴别法  
怎样挑选鲜河虾  
鉴别海蜇皮质量法  
怎样鉴别海参质量  
怎样鉴别虾皮质量  
怎样鉴别鱼肚质量  
怎样鉴别鱼翅质量  
怎样鉴别燕菜质量  
识别用猪皮做的假燕窝  
怎样识别燕窝真假  
怎样识别活贝与死贝  
怎样选购上品鲍鱼干  
怎样选购上品干贝  
怎样区分鱿鱼和乌贼鱼  
怎样鉴别鱿鱼干  
熊掌前掌好还是后掌好  
鲜蘑鉴别二法

<<厨房小窍门新编>>

怎样识别有毒蘑菇  
怎样用大葱鉴别有毒蘑菇  
识别掺假黑土耳其三法  
挑选银耳三法  
香菇鉴别三法  
怎样挑选海带  
怎样选购鲜笋  
长短豆芽哪种营养好  
怎样识别化肥生的豆芽  
哪种颜色的胡萝卜营养好  
买什么颜色的菜营养好  
哪些蔬菜受农药污染少  
有虫眼的蔬菜可不可买  
区别池藕、田藕法  
怎样挑选莲藕  
鉴别茭白法  
怎样识别空心萝卜  
怎样挑选苦瓜  
怎样选购椰子  
怎样挑选桂圆  
怎样挑选枇杷  
怎样知道苹果肉质疏密  
怎样挑选葡萄  
怎样挑选香蕉  
区分香蕉和芭蕉法  
怎样选购草莓  
怎样知道哈密瓜生熟  
选甜西瓜两看一听法  
怎样鉴别上下品葡萄干  
怎样挑选栗子  
怎样鉴别葵花子干湿  
鉴别葵花子质量法  
大米质量鉴别法  
怎样识别玉米面潮湿  
怎样挑选优质莲子  
区别食糖质量法  
怎样鉴别蜂蜜质量  
怎样识别用酒精兑制的酒  
怎样识别新茶、陈茶  
怎样鉴别茶叶真假  
味精包装上90%代表什么  
怎样识别掺假味精  
怎样知道香油掺了菜油  
怎样区别植物油种类  
怎样识别掺假食油  
怎样挑选优质虾油  
怎样识别真假大料

<<厨房小窍门新编>>

用手心识别白酒优劣法  
怎样看酒花判断酒的度数  
怎样识别啤酒出厂日期  
什么是啤酒的度  
什么是扎啤  
怎样选买葡萄酒  
怎样认读洋酒商标中密码  
怎样认读国产白兰地酒龄  
不识英文怎样知道洋酒名称含义  
怎样识别真假茅台酒  
怎样识别泸州老窖特曲  
怎样识别真假五粮液  
怎样识别以真瓶制的假五粮液  
怎样识别古井贡酒真假  
怎样识别汾酒真假  
怎样识别竹叶青真假  
怎样挑选汽水  
存放保鲜小窍门  
防止大米生虫六法  
怎样灭米虫  
防小麦生虫法  
绿豆生虫有何危害  
防止绿豆生虫二法  
防止大豆走油法  
防止蚕豆变色法  
怎样防止花生米生虫  
蛋糕放硬怎么办  
夏天存放豆腐五法  
饼干放硬了怎么办  
怎样切面包不碎  
存放鲜酵母二法  
怎样存放面肥  
怎样判断酵母是否新鲜  
酸面肥使用法  
怎样存放小磨香油  
防止植物油哈喇味五法  
存放荤油四法  
有哈喇味的油怎么办  
防止食盐返潮变苦二法  
怎样保存加碘盐  
食糖结块发硬还原法  
怎样逐出糖中的蚂蚁  
蜂蜜沉淀融化法  
怎样防止茶叶变色走味  
没喝完的啤酒怎样保鲜  
怎样防止黄酒变酸  
存放活鱼二法

<<厨房小窍门新编>>

存放鲜鱼五法  
存放活泥鳅法  
怎样防止咸鱼变质  
在旺季存放蟹肉淡季吃  
冻鱼解冻三法  
存放干鱼、干虾法  
存放海蜇法  
存放鲜蛋六法  
用酒腌蛋法  
用黄泥腌蛋法  
用盐卤腌鸡蛋法  
当天腌蛋当天吃法  
快速腌鸭蛋法  
怎样腌辣味鸡蛋  
腌蛋可使蛋黄出油多法  
用腌蛋做赛蟹法  
腌蛋防过咸法  
怎样制作醉蛋  
夏天存放鲜肉十法  
冷藏肉类防硬法  
除猪肉哈喇味二法  
怎样收藏火腿  
火腿切开后存放法  
火腿出现哈喇味食用法  
怎样存放广式香肠  
怎样存放熏肠  
怎样使香肠鲜艳  
怎样收藏腊味食品  
怎样存放鸭梨  
存放苹果四法  
怎样使酸苹果变甜  
怎样使冻苹果复鲜  
怎样使柿子脱涩变甜  
怎样使香蕉变熟  
怎样存放西瓜  
怎样存放柑桔甘甜味美  
桔子干瘪了怎样变鲜  
怎样保存荔枝  
怎样贮藏柿子  
怎样存放红枣  
怎样存放栗子  
自制水果保鲜片法  
怎样存放蔬菜鲜嫩  
韭菜怎样保鲜  
土豆保鲜法  
存放芹菜二法  
怎样防止萝卜空心

<<厨房小窍门新编>>

冬季怎样保管大葱  
大葱受冻后怎么复原  
存放葱头法  
冻了的葱头怎样复鲜  
大蒜瓣不要挂在墙上  
怎样存放辣椒鲜艳  
保管鲜姜三法  
切开的茄子、土豆怎样防止变黑  
用缺氧法存放西红柿  
存放香菜二法  
存放鲜藕法  
存放冬瓜法  
切过的冬瓜怎样保鲜  
存干菜保持绿色法  
怎样保存豆角鲜嫩  
存青椒干法  
存茄子干法  
夏季存榨菜色味不变法  
存放鲜笋法  
存放冬笋二法  
存放鲜蘑三法  
自制醉枣法  
怎样做西红柿酱  
家庭怎样生好豆芽  
塑料袋密封法  
鉴别塑料袋是否有毒二法  
加工保洁小窍门  
什么是原料细加工  
怎样掌握刀切法  
怎样掌握片刀法  
切制原料时怎样按稳  
切片怎样做到薄厚一致  
爆炒肉片宜切多厚  
怎样切丝粗细均匀  
怎样切制鸡鱼  
怎样切制牛马肉  
怎样切制猪肉  
怎样切好熟肉  
怎样切涮羊肉  
什么是打“花刀”  
怎样给鱼打花刀  
怎样打麦穗花刀  
怎样剖鱿鱼卷  
怎样切制鱼片  
拌腌菜怎样打花刀  
切齐煮鸡蛋法  
怎样切松花蛋

<<厨房小窍门新编>>

怎样将蛋黄与蛋清分开  
怎样泡发洗净木耳  
怎样洗净香菇  
老化香菇怎样变嫩  
怎样除去蘑菇上泥沙  
巧用涨发蘑菇水  
使干蘑菇味美二法  
使鲜蘑菇味美法  
泡发海带嫩脆法  
怎样泡发猴头  
泡发玉兰片法  
怎样泡发干笋  
怎样使芥末增香味  
泡发海米二法  
怎样防止发过的海米变质  
怎样泡发海参  
泡发海参忌沾染油碱盐  
怎样用暖水瓶发海参  
怎样把海蜇发脆嫩  
泡发鱿鱼干二法  
怎样油发鱼肚  
怎样用水泡发鱼肚  
怎样泡发燕菜  
怎样泡发鱼翅  
怎样泡发熊掌  
怎样泡发海螺干  
怎样涨发墨鱼干  
怎样泡发干贝  
怎样泡发鱼唇  
怎样泡发鲍鱼干  
怎样油发蹄筋  
怎样用水发蹄筋  
怎样发制肉皮出品率高  
怎样加工整理蟹  
蟹螯钳住手怎么办  
怎样宰杀甲鱼  
甲鱼宰杀后整理法  
宰杀鳝鱼三法  
做蝶形鱼片怎样宰鳝  
蛤蜊脱丁法  
怎样抽去鲤鱼筋  
怎样去除黄花鱼内脏  
怎样给橡皮鱼剥皮  
怎样用伪刀剖鱼腹  
怎样清洗墨斗鱼  
怎样去掉河蚌斧足  
怎样使蚌螺吐净泥土



<<厨房小窍门新编>>

怎样快取虾仁  
如何清洗虾体中污物  
怎样清洗鱼体粘液  
怎样快速剖鱼鳞  
带鱼体上银白物是鳞吗  
怎样去掉带鱼表面污物  
鱼胆有毒吗  
消除鱼胆苦味法  
用甲鱼胆增鲜法  
怎样使咸鱼返鲜  
快速宰鸡杀鸭法  
宰杀鸡鸭的最佳时间  
切除鸡腔上囊法  
给鸡开膛三法  
怎样快速宰杀鹌鹑  
鹌鹑和鸡哪个出肉率高  
褪禽毛三步走  
怎样快速拔猪毛  
快速除蹄毛法  
怎样快速拔兔毛  
咸肉怎样退盐  
清洗猪羊肠肚四法  
怎样清洗猪羊肺  
洗净猪油法  
怎样去除猪脑血筋  
怎样加工肉茸  
余丸子用什么肉剁馅  
剁丸子馅怎样细切粗剁  
增加饺子馅粘浓法  
把白菜馅调出韭菜味法  
瘦肉馅怎样打水  
肥肉馅打水法  
调肉馅怎样配大料  
做饺子馅肥瘦肉怎样搭配  
包蒸饺怎样做馅  
怎样防止白菜馅渗水  
制肉馅应用刀切  
吃桃去毛一法  
怎样快剥板栗皮  
巧脱莲衣  
怎样除去蚕豆皮  
怎样快速去核桃皮  
怎样快剥蒜头  
巧剥西红柿皮二法  
快速除去土豆皮法  
生姜怎样去筋  
巧剥松花蛋一法

## <<厨房小窍门新编>>

使混浊水变净法  
切菜时怎样防止手染色  
清除蚜虫一法  
除掉蔬菜残留农药法  
怎样去掉果菜上残留洗涤剂  
切葱防流泪三法  
怎样除去卷心菜异味  
怎样除去豆腐泔水味  
怎样除掉豆芽菜腥味  
怎样除去豆浆豆腥味  
怎样除去大蒜味  
怎样除去萝卜怪味  
怎样除去菜锅腻味  
怎样除去面条碱味  
除鱼腥味四法  
怎样除去黄花鱼腥味  
怎样除去蟹腥味  
去掉河鱼泥味二法  
去除炸鱼油中腥味二法  
怎样去掉猪腰子膻味  
怎样除掉心肝异味  
怎样去掉猫肉异味  
去羊肉膻味七法  
去羊奶膻味法  
怎样去掉鸭肉腥臊  
除掉鸡腥味二法  
怎样除去松花蛋涩味  
怎样除去兔肉异味  
消除菜籽油异味五法  
怎样除去花生油异味  
怎样除去棉籽油异味  
除去猪油异味三法  
怎样除去罐坛异味  
烹调基础操作小窍门  
什么叫火候  
何谓旺火 适宜什么烹制方法  
何谓中火 适宜什么烹制方法  
何谓小火, 适宜什么烹制方法  
何谓微火, 适宜什么烹制方法  
温油锅判断法  
热油锅判断法  
旺油锅判断法  
油温的成与度怎样换算  
炸原料目视油温法  
炒菜怎样掌握油温  
怎样根据不同原料调味  
怎样掌握调味步骤

<<厨房小窍门新编>>

烧菜怎样保持菜的本色  
怎样使用咖喱粉  
使用芥末面法  
巧用大料四法  
怎样使用红曲米调色  
烹调用姜二法  
巧用花椒四法  
怎样使香料充分发挥作用  
香料袋放在何处  
调味品投放顺序  
烹调中先糖后盐是什么原因  
正确使用味精五注意  
巧用料酒三法  
料酒与醋同时使用法  
没有料酒怎么办  
正确使用酱油三法  
酱油的最佳用处是什么  
甜面酱正确使用法  
怎样使用番茄酱  
在烹调中怎样正确使用醋  
烹调中怎样正确使用糖  
炒菜时怎样加醋  
糖醋合用配比法  
烹调中怎样加盐  
怎样用肥肉炼出优质油  
夏天炼油使油凝固法  
熬制蟹油法  
怎样配制辣椒油  
怎样配制辣酱油  
怎样配制怪味汁  
怎样配制三合油  
怎样制作菌油  
调制鲜姜汁法  
怎样调制鱼香汁  
调制葱油汁法  
调制糖醋汁法  
使用糖醋汁法  
怎样配制麻辣汁  
怎样调制红油汁  
怎样调制蟹不离  
制作鱼汤块法  
怎样制作高汤  
做菜炒糖色法  
怎样用蜂蜜挂色  
上浆挂糊的异同  
调制浆糊浓稠适当法  
视不同原料上浆法

<<厨房小窍门新编>>

调制浆糊加蛋清  
 原料上浆后怎样防粘连法  
 调制万能泡糊法  
 烹调菜肴如何勾芡  
 怎样根据菜肴要求勾芡  
 怎样掌握芡汁的浓度  
 烹调菜肴怎样使用明油  
 勾芡结堆怎么办  
 烹调菜肴巧用翻勺法  
 做菜巧用水  
 煮鱼煮肉要沸水下锅  
 余制茸泥制品怎样用水  
 什么是“厨房三宝”  
 怎样使用葱姜蒜炆锅  
 哪些菜肴不宜于炆锅  
 怎样做炆菜  
 怎样生炒菜肴  
 生炒白菜法  
 生炒肉片肉丝法  
 怎样滑炒菜肴  
 滑炒菜肴四注意  
 做好拔丝菜五要点  
 怎样防止拔丝菜粘盘底  
 做拔丝菜用什么油好  
 怎样做烧菜  
 做红烧鲤鱼法  
 做好干烧鲤鱼一法  
 做炸菜四要点  
 使炸过食品的黑油变清亮法  
 怎样做好烹菜  
 做好爆菜三要点  
 原料复炸操作法  
 炸制脆皮蛋法  
 使油炸食物酥脆二法  
 怎样做焦熘肉片  
 制卤味菜三要点  
 使用老汤有何好处  
 怎样处理“老汤”  
 烹调菜肴怎样配料  
 菜肴色泽搭配法  
 怎样配制鸡尾酒  
 怎样把酒做成可吃的固体酒  
 怎样调制沙拉  
 煮咖啡怎样投料  
 使用自滤壶煮咖啡法  
 没有咖啡壶煮咖啡法  
 盛菜装盘四要点

## &lt;&lt;厨房小窍门新编&gt;&gt;

鸡鸭鱼菜装盘法  
安排家宴四要点  
家宴怎样排座次  
做菜制汤小窍门  
什么是焯水  
怎样给蔬菜焯水  
焯水防止蔬菜变黄法  
发黄蔬菜怎样返绿  
炒菜保持菜的绿色法  
炒菜何时盖锅  
烹调西红柿怎样保持鲜艳  
切菜怎样保护维生素  
什么是脂溶和水溶维生素  
烹调菜肴保护维生素五法  
怎样分层吃白菜  
怎样分段吃萝卜  
怎样分节吃鲜藕  
炒藕片雪白清脆法  
怎样去掉菠菜中草酸  
巧吃菠菜三法  
西兰花美吃二法  
圆白菜吃法三种  
苋菜美吃三法  
油菜美吃一法  
怎样科学吃土豆  
怎样食用发芽土豆  
土豆发绿麻嘴是怎么回事  
炒土豆丝脆嫩清香法  
炸土豆片法  
怎样除掉茄锈  
把菜花炒脆嫩法  
芹菜叶美吃五法  
怎样烹炒青椒  
炒蒜苔防止干瘪法  
芹菜根美吃法  
炒葱头脆嫩可口法  
怎样食用速冻蔬菜  
速冻蔬菜解冻法  
香椿的风味吃法四种  
怎样吃胡萝卜  
西瓜皮美吃四法  
煮烂竹笋法  
黑木耳为何被誉为“铁将军”  
黑木耳美吃三法  
巧吃香菇  
如何食用石花菜  
炒鸡蛋四窍门

<<厨房小窍门新编>>

怎样煎好荷包蛋  
打蛋出泡沫法  
蒸蛋羹鲜嫩四要点  
怎样热炒松花  
卧鸡蛋怎样防散黄  
巧吃咸鸭蛋四法  
咸鸭蛋做出蟹味法  
没有炉灶怎样冲鸡蛋  
没有炉灶怎样煮鸡蛋  
摊黄菜鲜嫩法  
怎样制作蛋皮  
巧做蛋饺法  
怎样制作水晶蛋  
怎样使茶蛋入味醇香  
煮茶蛋用哪种茶  
煮鸡蛋不崩裂二法  
煮有裂纹鸡蛋法  
煮有裂纹的咸鸭蛋法  
煮蛋怎样掌握老嫩  
怎样掌握热锅凉油  
炒肉丝鲜嫩法  
炒肉片鲜嫩法  
怎样炒制腰花  
怎样炒猪肝鲜嫩味美  
煮肝怎样鉴别生熟  
火腿应先吃什么部位  
火腿切开后存放法  
烹制火腿不宜用哪些调料  
怎样做走油肉  
巧吃脖头肉法  
怎样做无锡肉骨头  
巧做炸卤排骨  
猪爪美吃三法  
给孩子做蒲棒肉法  
怎样烹制东坡肉  
巧制熏肉  
用红糖熏肉法  
怎样烹制母猪肉  
巧作油爆肚  
烹制南京香肚法  
猪肚最佳煮法  
腊肉美吃三法  
怎样炸猪排  
牛肉最佳炖法  
巧炖老牛肉四法  
怎样炒牛肉鲜嫩  
怎样制作牛肉干

<<厨房小窍门新编>>

红烧牛肉味美法  
 做英式焖牛肉法  
 炮肥羊肉法  
 家庭怎样烤羊肉串  
 涮羊肉选用哪些部位的肉  
 怎样将羊肉涮得鲜嫩  
 涮羊肉剩余的下角料怎样吃  
 韧牛肉烤嫩法  
 做西式烤牛肉法  
 烤鹅肉一法  
 烤肉防焦法  
 狗肉是否现宰现吃  
 怎样烹出狗肉的特殊风味  
 使老鸡鸭返嫩六法  
 怎样炸鸡串  
 把鸡做得色鲜味美三法  
 用压力锅做鸡怎样入味  
 香醋炖鸡一法  
 巧做白斩鸡  
 巧做卤煮鸡  
 怎样把香酥鸡做得香酥  
 10分钟烧鸡法  
 鸡鸭骨肉脱离法  
 散养鸡最佳烹调法  
 圈养鸡的最佳烹调法  
 怎样用压力锅制气锅鸡  
 家庭怎样自制道口烧鸡  
 美吃酱鸭一法  
 制美味香酥鸭一法  
 怎样烹制南京板鸭肉嫩味鲜  
 肥鸭解腻去腥妙法  
 怎样将鹅肉烤出苹果香味  
 巧吃节日剩鸡鸭四法  
 冻鸡鸭返鲜法  
 使凉烤鸭复鲜法  
 巧片烤鸭  
 怎样使冷鸭片回热  
 烹调冻鱼复鲜一法  
 咸鱼返鲜二法  
 煎鱼不粘锅七法  
 烧鱼防碎法  
 形体大的鱼怎样切段  
 烧鱼何时加葱姜  
 巧用八角催鱼香  
 烹制鱼用醋还是料酒好  
 烧鱼巧入味  
 蒸鱼什么时间入锅

<<厨房小窍门新编>>

使鱼肉有水果香味法  
怎样把活鱼做得鲜美  
怎样烹制鱼肝  
怎样做好熏鱼  
怎样烹调鳝鱼味美  
鳝鱼美吃一法  
怎样烹制明太鱼  
巧做青鱼法  
烹调鲑鱼不宜用姜  
章鱼美吃一法  
蒸鱼怎样入味  
怎样将鲢鱼刺烹软  
美吃鱼骨一法  
巧吃鱼头一法  
怎样制作鱼冻  
怎样用鱼鳞作糕  
巧吃小鱼一法  
油炸小鱼巧挂糊  
怎样使螃蟹增肥增重  
防止蒸蟹掉脚法  
巧烹螃蟹增鲜香  
怎样判断螃蟹生熟  
巧用蟹壳制佳肴法  
怎样加工田螺  
田螺美吃一法  
给虾仁巧上浆  
清蒸甲鱼  
怎样红烧甲鱼味美  
怎样食用淡菜  
怎样制日本魔芋豆腐  
怎样煮好干丝  
怎样炸花生米饱满香脆  
巧制水面筋一法  
怎样炸好面筋球  
余丸子防散一法  
怎样干炸丸子  
巧做鱼丸子一法  
怎样做红烧狮子头  
怎样做清蒸狮子头  
巧用炸丸子制面糊  
怎样煮灌肠防破  
制汤怎样防焦糊  
怎样煨清鸡汤  
巧做蛋花汤  
不新鲜的蛋打蛋花怎样成形  
做鱼汤味鲜美法  
制甲鱼汤法



## &lt;&lt;厨房小窍门新编&gt;&gt;

没有奶油巧做奶油味汤  
怎样把汤制得味美  
除去汤面浮油法  
除汤油腻法  
米面食制作小窍门  
怎样正确淘米  
巧取米中砂石法  
煮米饭怎样掌握加水量  
粳米怎样做出喷香的饭  
陈米变新米法  
“夹生”的米饭变熟二法  
米饭除焦糊味五法  
用自来水煮饭何时下米好  
使用井水煮饭何时下米好  
煮稀饭怎样防止溢锅  
怎样用砂锅焖米饭  
怎样把米饭煮得白粘香  
怎样使压力锅米饭不粘底  
怎样把米粥熬得粘稠  
熬米粥可否加些碱  
怎样使馒头米饭一锅熟  
一锅做干稀饭二法  
怎样去掉剩饭异味  
同时煮饭煮蛋法  
快熬绿豆汤二法  
用干豆熬豆粥法  
煮豆沙怎样防糊锅底  
怎样烧煮冰糖莲子  
怎样快热冷稀饭  
怎样做意大利米饭  
怎样做瑞士米饭  
怎样炒米粉软韧鲜香  
煮老玉米味美法  
怎样煮红薯甜香软  
怎样用压力锅烤红薯  
怎样自制面肥  
怎样用蜂蜜发面  
把面发好四要诀  
怎样鉴别面团发酵程度  
怎样掌握下碱量  
没有发面怎样蒸馒头  
面没有发好怎么办  
蒸馒头放碱多了补救法  
使馒头松软可口三法  
制作糖馅不外溢法  
怎样制作枣泥馅  
巧吃剩干馒头

## &lt;&lt;厨房小窍门新编&gt;&gt;

做水煎馒头法  
家庭怎样做狗不理包子  
家庭自制蛋糕  
炸春卷怎样防汁外溢  
怎样烙香酥饼  
怎样烙糖饼  
怎样烙饼外酥里软  
怎样贴香脆玉米饼  
没有烤箱怎样烤面包  
咖啡面包怎样制作  
冷面包加热二法  
干硬面包可做成五种西式点心  
怎样做三明治  
家庭怎样制烧麦  
和面团怎样达到“三光”  
冬季和面有何特殊要求  
和好的面当时不用怎么办  
做抻面怎样和面  
抻面条怎样防断  
怎样做川味担担面  
怎样炸酱味香色艳  
没有面酱怎样做炸酱面  
面条粘团散开法  
吃不完的饺子防粘破法  
煮元宵怎样防粘连  
煮元宵怎样防夹生  
炸元宵防崩裂三法  
炸油饼用什么代替明矾  
炸食品油怎样防止热氧化  
炸食品防溢锅溅油三法  
炸年糕怎样注意安全  
怎样自制酸奶  
怎样使干奶酪复软  
给婴儿调奶粉加多少水糖  
冲奶粉防结块二法  
冲奶粉浮垢不要扔掉  
煮牛奶什么时间加糖  
煮牛奶怎样防止粘锅底  
怎样煮消毒牛奶  
营养保健小窍门  
混吃豆腐营养高  
怎样吃黄豆消化率高  
豆浆营养优于牛奶  
蒸煮吃鸡蛋营养最好  
怎样提高玉米面营养价值  
怎样合理食用P、E、C  
怎样计算自己每天应吃多少PEC

<<厨房小窍门新编>>

每克PEC供应多少热量  
怎样计算出自己每天所需热量  
什么是酸性食物  
多吃酸性食物有何害处  
什么是碱性食物  
怎样保持体内酸碱平衡  
每天应吃多少蔬菜  
怎样搭配荤素比例  
怎样根据年龄确定荤素比例  
怎样合理掌握吃盐量  
少吃盐不影响菜肴味道三法  
喝了牛奶腹胀是怎么回事  
防止喝牛奶腹胀二法  
预防维生素缺乏三法  
孕妇怎样保证合理营养  
孕妇平日饮食上怎样防止呕吐  
哪些食物可预防早产  
产妇怎样合理饮食  
产妇催乳三法  
产妇不宜食用麦乳精  
哪些食物可帮助戒烟  
常吸烟者膳食怎样安排  
孩子发烧怎样安排膳食  
孩子生麻疹怎样防失明  
婴儿腹泻怎样配食  
防止婴儿便秘三法  
什么样孩子易缺铁  
婴儿缺铁应选择哪些食物  
孩子每日需要多少钙  
怎样有效地给孩子补钙  
婴儿怎样食用虾皮  
孩子缺锌有何症状  
补锌应食用哪些食物  
吃味精可使孩子缺锌  
小儿遗尿的饮食偏方  
小儿误吞异物怎么办  
怎样从饮食上防近视眼  
青少年变声期怎样安排饮食  
高考学生怎样安排饮食  
过度紧张饮食难进的考生怎么办  
献血后怎样饮食  
献血后饮食忌什么  
饮酒吃什么菜好  
每日饮多少酒适量  
喝醉了酒怎么办  
饭后用什么水漱口好  
喉咙沙哑怎么办

<<厨房小窍门新编>>

白发、脱发吃些什么食物  
出现斑秃怎么办  
血脂高的人吃哪些食物  
糖尿病人宜吃哪些食物  
消化性溃疡患者怎样选食物  
肝炎病人饮食应注意什么  
泌尿系结石怎样选择食物  
从饮食上怎样预防胆结石  
失眠的人怎样选择食物  
经常失眠的人应忌哪些食物  
在饮食上怎样防癌  
哪些食物有抗癌作用  
鱼刺卡住喉部怎么办  
厨房电炊具使用修理小窍门  
怎样正确使用电炒锅  
电炒锅插头发烫怎么办  
巧修电炒锅胶木柱  
电炒锅漏电怎么办  
怎样用电烤箱回热冷烤鸭  
怎样用电烤箱烤蛋糕  
怎样用电烤箱炸花生米  
家庭怎样吃铁板烧  
烤肉铁板保养法  
清除烤箱油污二法  
清洗烤炉污垢法  
正确使用电饭锅  
电饭锅煮米汤防溢法  
电饭锅保温时间多长  
快速除掉电饭锅底焦巴法  
电饭锅煮饭怎样防生  
防止电饭锅内干硬层法  
电饭锅能烧开水吗  
电饭锅煮饭停电补救法  
电饭锅内锅底变形怎么办  
电饭锅人为冷却易变形  
电饭锅电源插座打火消除法  
清洁电热盘可节电  
怎样安全使用电火锅  
电火锅漏水怎么办  
使用电水壶八要点  
怎样正确使用电暖奶器  
电暖奶器漏电修理法  
怎样使用电热杯  
电热杯不发热怎么办  
电热杯漏水修复法  
电热杯内胆变色怎么办  
怎样使用“热得快”

## <<厨房小窍门新编>>

及时清洗“热得快”可延长寿命  
怎样正确使用洗碗机  
洗碗机程控旋钮正确用法  
用旧单缸洗衣机改洗碗机法  
怎样清洗洗碗机  
怎样防止食物处理机故障  
电子煤气灶正确用法  
电子煤气灶点不着火怎么办  
正确使用电磁灶法  
巧测电磁灶容器导磁性能二法  
怎样正确放置微波炉  
怎样安全使用微波炉  
怎样使用微波炉观察窗  
微波炉内不可使用金属器皿  
使用微波炉解冻法  
怎样用微波炉回热冷烤鸭  
怎样用微波炉榨取果汁  
使用微波炉炒菜法  
使用微波炉烩牛肉法  
使用微波炉做麻婆豆腐法  
使用微波炉煮食物不宜先加盐  
使用微波炉防夹生法  
用微波炉软化食物硬块法  
用微波炉制香味巾纸法  
除掉微波炉异味法  
怎样使用电动磨咖啡机  
怎样安装保养换气扇  
怎样使换气扇挡风板张开  
怎样清洁排气扇  
提高抽油烟机使用效果  
如何确定抽油烟机高度  
怎样提高抽油烟机排烟效果  
巧换抽油烟机密封圈法  
抽油烟机怎样防止油尘污染  
抽油烟机怎样易清洗  
抽油烟机开后不要停  
电冰箱使用维修小窍门  
电冰箱怎样布线  
怎样判断电源线粗细  
怎样选择电冰箱安放环境  
电冰箱顶边不宜盖桌布  
怎样调整电冰箱支脚  
怎样检测双门冰箱质量  
电冰箱制冷系统真空检验法  
怎样安全使用电冰箱  
怎样使吸味剂再生  
无吸味器时清除冰箱异味三法

## &lt;&lt;厨房小窍门新编&gt;&gt;

冰箱密封性能检测二法  
怎样保养磁性门封条  
封条变形不平怎么办  
磁性封条扭曲怎么办  
磁性封条裂缝怎么办  
电冰箱门歪怎样校正  
冰箱侧面发热怎么办  
电冰箱漆面出现伤痕怎么办  
电冰箱体生了锈怎么办  
冰箱体表面发黄怎么办  
冰箱压缩机管路漆脱落怎么办  
冰箱蒸发器积霜快怎么办  
使冰箱少结霜三法  
蒸发器表面结冰怎么办  
电冰箱冷藏室结冰过多怎么办  
怎样确定除霜时间  
防止冷冻室食物粘住箱底法  
怎样清除冷凝器灰尘  
怎样清除冰箱体上的污物  
怎样保护主机  
电冰箱不停机怎么办  
电冰箱压缩机不启动应做哪些检查  
温控器灵敏度过高怎么办  
冷天电冰箱不制冷怎么办  
判断冰箱制冷系统故障三法  
怎样判断电冰箱的噪声超出了允许范围  
怎样区别冰箱非故障现象  
怎样从响声判断冰箱故障现象  
冰箱出现噪声时应做哪些检查  
压缩机通电后有嗡嗡声怎么办  
电冰箱发出“叮口当”声消除法  
电冰箱发出撞击声怎么办  
外出旅游冰箱怎么办  
冰箱在冬季是否停用  
停用的冰箱保养五法  
临时停电怎样保护冰箱  
断电后电冰箱怎样启动  
怎样防止冷冻室冷气外逸节电  
怎样降低冷藏室温度节电  
怎样利用食物解冻节电  
电冰箱漏电怎么办  
怎样调节冰箱冷藏室最佳温度  
鱼肉多冰箱小怎么办  
怎样防止冰箱中食品交叉污染  
怎样冷冻大块肉  
怎样在冰箱中存放油炸食品  
电冰箱怎样存放面包

## &lt;&lt;厨房小窍门新编&gt;&gt;

怎样在冰箱内存放馒头  
怎样用冰箱存放切面条  
用电冰箱存放熟面条法  
怎样用冰箱冷冻饺子  
夏天怎样用电冰箱做冻豆腐  
电冰箱怎样冷藏活甲鱼  
电冰箱存放鲜鱼妙法  
电冰箱存放鱼要除掉内脏  
怎样冷冻平鱼  
电冰箱怎样存放鲜虾  
怎样存放半只柠檬  
冷藏啤酒怎样快速降温  
电冰箱怎样存放打开包装的咖啡  
罐头可放入冰箱存放吗  
怎样冷藏打开口的罐头食品  
使巧克力过夏法  
厨房炊餐具使用修理小窍门  
怎样使用不粘锅  
判断压力锅安全运行法  
什么原因使压力锅爆炸伤人  
怎样防止压力锅爆炸伤人  
使用压力锅怎样掌握食物烹调时间  
怎样防止压力锅做米饭粘锅底  
把压力锅擦亮法  
压力锅把松动怎样修复  
延长压力锅圈寿命三法  
怎样从代号上识别真假不锈钢锅  
产品没代号时怎样识别不锈钢锅  
正确使用不锈钢锅五法  
防止铝锅变黑三法  
延长铝锅寿命三法  
铝锅没有蒸架应急法  
防止铝炒锅底裂纹法  
怎样修补铝锅漏洞  
铝锅破损面大怎样修理  
除铁锅上黑污二法  
除掉平底锅异味法  
去铁锅铁味法  
怎样使铁锅经久耐用  
防止铁锅遇冷炸裂法  
怎样防止铁锅内生锈  
防止铁锅底起层剥落二法  
防止熟铁锅底开裂法  
修补铁锅三法  
怎样选购火锅  
防止铜火锅炸裂法  
怎样正确使用铜火锅

## &lt;&lt;厨房小窍门新编&gt;&gt;

铜火锅伤痕复原法  
怎样快速点燃火锅  
安全使用酒精火锅法  
防止新砂锅漏水法  
怎样防止砂锅炸裂  
砂锅裂纹漏水修复法  
使瘪壶复原二法  
判断液化气炉漏气法  
液化气罐漏气消除法  
冬季怎样把液化气烧完  
液化石油气冒黄火苗排除法  
液化气冒红火苗怎么办  
煤气灶回火怎么办  
防止液化炉被风吹灭法  
节省煤气液化气五法  
烧开水节省燃料四法  
蜂窝煤炉芯裂了怎么办  
防止炉壁结焦法  
糊炉膛泥三法  
使铁锈炉子翻新法  
蜂窝煤炉口裂了怎么办  
快点蜂窝煤炉法  
怎样辨别蜂窝煤正反面法  
蜂窝煤炉快速上火法  
怎样将厚煤饼切薄  
巧用蜂窝煤碎煤法  
烧蜂窝煤节煤法  
预知火炉产生煤气法  
除掉煤气臭味法  
怎样除掉煤油中水分  
怎样去掉煤油炉烟味法  
怎样快速熄灭煤油炉  
怎样防止烟筒漏油逸气  
清除烟筒堵塞物妙法  
防止烟筒被锈蚀腐法  
水龙头漏水修复法  
水龙头向上冒水修复法  
巧除水龙头黑污垢法  
怎样消除自来水管怪声  
水池堵塞疏通法  
清除洗菜盆水管油渍法  
怎样自制刮鱼鳞器  
怎样鉴别钢刀的质量  
怎样在磨刀石上磨刀  
不用磨刀石磨刀法  
菜刀除锈四法  
菜刀把安装法



<<厨房小窍门新编>>

巧防菜墩板开裂法  
防止水缸冻裂法  
修补水缸法  
使新玻璃杯坚固法  
使用玻璃杯倒水防炸裂三法  
碰掉瓷釉修补三法  
修补瓷器三法  
陶土茶杯胆打碎了怎么办  
气压暖水瓶出水不畅怎么办  
防止气压暖水瓶水垢上泛二法  
怎样延长热水瓶保温时间  
巧开奶嘴法  
怎样去掉厨房地面污垢  
怎样清除厨房玻璃上污垢  
快刷炒菜锅法  
怎样去掉脸盆污垢  
去除茶锈三法  
去除咖啡壶黑垢法  
水壶垢对人体有何危害  
防壶内积垢三法  
清除暖水瓶水垢三法  
清除烧水壶水垢三法  
除掉搪瓷器具积垢法  
除掉铜火锅绿锈法  
快擦铝锅法  
烟盒中铝箔纸除铝锅污点法  
快除铝锅焦迹二法  
除去搪瓷器皿焦迹法  
除高锰酸钾污迹法  
怎样除去银餐具锈污去  
怎样除掉餐桌油污  
去除餐桌烫痕法  
快刷油瓶二法  
除去蛋羹残迹法  
洗清面袋法  
选用何种抹布好  
除去厨房餐具上异味法  
怎样除去厨房异味  
去掉煤油炉烟味二法  
驱杀厨房蚂蚁法  
自制粘蝇纸法  
驱杀蟑螂三法  
巧妙使用鼠夹法

<<厨房小窍门新编>>

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>