

<<新手入厨>>

图书基本信息

书名：<<新手入厨>>

13位ISBN编号：9787504849816

10位ISBN编号：7504849812

出版时间：2007-9

出版时间：农村读物

作者：韩光明

页数：160

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>

## <<新手入厨>>

### 内容概要

第一次进厨房，如何使用各种器具？

该从何处下手？

本书针对厨房操作各种问题，为你提供最全面的厨房操作攻略。

讲解精细，通俗易懂，让你轻松成为厨艺高手。

全书分为4大部分：“Part1厨房电器、用具篇”，详述了电烤箱、电饭煲、高压锅、菜刀等厨房常用电器、用具的选购与使用；“Part2食品选、贮、制作篇”，独家介绍各类食材鉴别选购、保存、制作的窍门秘技；“Part3厨房清洁护理篇”，帮你将恼人的油烟污渍轻松地一扫而光；“Part4厨房常识正误篇”，纠正人们以往的一些错误做法，让你做得正确，吃得健康。

书中还特别奉送了112款家常饭菜，图文并茂，而且每款饭菜都有清晰的步骤图解析，让技术还不熟练的你，初次做菜也能得心应手，让你的生活更添温馨！

## &lt;&lt;新手入厨&gt;&gt;

## 书籍目录

- Part 1 厨房电器、用具篇 一、厨房电器选购与保养 (一) 电冰箱 (二) 电饭锅(煲)  
 (三) 电烤箱 (四) 电火锅 (五) 微波炉 (六) 抽油烟机 (七) 多士炉 (八)  
 榨汁机 (九) 电咖啡壶 (十) 洗碗机 二、厨房用具选购与保养 (一) 高压锅 (二)  
 ) 暖瓶 (三) 不锈钢炊具 (四) 铁炊具 (五) 菜刀 (六) 煤气(天然气、液化气)  
 灶Part 2 食品选、贮、制作篇 一、食品选购与鉴别 (一) 肉类 (二) 禽蛋类 (三) 水果  
 蔬菜类 (四) 干货、海味类 (五) 水产品类 (六) 饮品类 (七) 粮油类 (八)  
 调味品类 二、食品保存 (一) 肉类 (二) 蛋类 三、食品制作 (一) 原料初加工  
 (二) 原料细加工 (三) 调味品的使用Part 3 厨房清洁护理篇 一、环境清洁 (一) 瓷砖  
 (二) 厨房纱窗 (三) 洗涤槽 (四) 碗橱 (五) 厨房水龙头 (六) 厨用抹布  
 (七) 厨房玻璃 (八) 水池堵塞疏通 (九) 厨房墙壁 (十) 厨房异味 (十一) 灶台  
 (十二) 排气扇 二、厨房用具及餐具请洁 (一) 水壶 (二) 热水瓶 (三) 茶杯  
 (壶) (四) 碗碟 (五) 盘盆 (六) 玻璃制品 (七) 不锈钢制品 (八) 炒菜  
 锅 (九) 沙锅 (十) 铁制品 (十一) 塑料制品 (十二) 菜刀 (十三) 菜板  
 (十四) 餐具消毒 三、厨房电器请洁 (一) 电饭锅 (二) 洗碗机 (三) 电冰箱 (四)  
 抽油烟机 (五) 微波炉 (六) 电烤箱Part 4 厨房常识正误篇 一、厨房操作正误 二、饮  
 食常识正误附录：美味家常食谱精选 一、家常肉食 辣炒仔鸡 香菜肉丝 奶油明治鸭  
 奶香大虾 土豆咖喱鸡块 卷心菜海肠滑蛋 肉末烧豆腐 海米烧三元 肉丝绿豆芽  
 可乐鸡翅 蒜苗五花肉 家常肉片 黄鱼烧豆腐 玉米虾仁 腊肉荷兰豆 葱油鲤鱼  
 回锅肉 芙蓉银鱼 橙汁猪扒 翡翠肉丁 菠萝牛扒 烤海肠 茄汁蕨菜绣球 番  
 茄黄焖牛肉 番茄腰柳 金钱牛排 番茄焖竹节虾 糖醋排骨 瑞士排骨 醋溜皮蛋  
 糖醋里脊 醋椒鱼 醋溜肉蟹 糖醋脆皮鱼 酸辣肚丝 玉米鸡蓉 鱼香鲜鱿卷  
 肉末泡菜 老厨白菜 香辣鸡腿 二、家常主食、汤羹 花生沙丁鱼三明治 鲫鱼蛋羹  
 虾仁水果煲 味噌鱼汤 奶油鲜虾意粉 蛤蜊牛奶盖饭 培根奶油面 酸辣鳕鱼羹 番  
 茄鸡蛋汤 丝瓜玉米羹 酸辣汤 菠菜豆腐汤 三、家常素食 蒜香娃娃菜 炒鲜奶  
 糖醋白菜 红糖芦荟 蜇皮鲜芦笋 木耳豆腐 炸臭豆腐 珊瑚藕片 茄汁薯枣 三  
 彩脆皮豆腐 蜜汁柠檬豆腐 番茄豆腐 茄汁菜包 珊瑚白菜 醋溜三丝 醋溜海米白  
 菜 金沙茄条 绿豆镶莲藕 翡翠南瓜色拉 百合西芹 蜇皮炒豆芽 蒜茸白菜 四、  
 家常凉拌菜 酸奶黄瓜 芝麻海蜇头 凉拌海带丝 冰冻茄丁 温拌双泥 凉拌茄子

## 章节摘录

Part 1 厨房电器、用具篇 一、厨房电器选购与保养 (一) 电冰箱 1. 选购 (1) 容积选择。

一个家庭选用多大容积的电冰箱，主要取决于家庭人口和每周买菜的次数。三四口之家，选100~150升的比较合适；五六口之家，选150~200升的比较合适。

(2) 型式选择。

主要应考虑是选单门还是双门（或多门），直冷式（有霜）还是间冷式（无霜）。

单门冰箱冷冻室的温度比双门冰箱高，为-6℃左右，双门冰箱为-6~-18℃，因此双门冰箱比单门冰箱冻结食品的贮存期长。

直冷式双门冰箱比间冷式冰箱冻结时间快，与单门冰箱相同，冷冻室和冷藏室不能单独调节温度，两室的温度只能同时调高或调低，其他性能与间冷式双门冰箱相同。

(3) 外观选择与检查。

颜色选择可根据个人爱好，同时考虑与环境色（如家具、地板、墙壁）的协调。

另外要察看门和箱体的颜色是否一致，漆膜是否完整和光亮，各部分是否有明显碰撞的痕迹。

(4) 密封性的检查。

将箱门轻轻拉开或关闭，看是否灵活，拉开时手感应有足够的拉力，表示门与箱体吸合良好。

然后检查门封条是否平整，表面应无明显划痕。

必要时，可用一张纸夹在门和箱体之间，关门后从各处抽出时的阻力应差不多，如果某处特别松，表示该处密封不好，使用时会有冷气逸出，增加耗电量。

(5) 内部附件的检查。

首先应检查内部表面是否平整，不应有明显的凸凹变形和细小裂纹。

检查门架附件是否有脱落或损坏，接水盘抽插是否灵活。

(6) 制冷效果的检查。

冰箱压缩机电机规定为E级绝缘，触摸时应感觉发热。

冰箱噪声应在45分贝以下，如果距离1米之外还能听到运转声，则压缩机噪声较大。

## <<新手入厨>>

### 编辑推荐

食品选购、贮存、烹饪秘籍，厨房器具选购、养护、清洁窍门，实用操作妙招，帮你轻松搞定厨房事宜！

超值附赠112道美味家常食谱，最贴心的万能厨经，第一次下厨就能轻松小手。

作为一个厨房新手，一定会遇到很多问题，譬如选购什么样的器具最方便实用？

如何买到最新鲜好吃的食材？

所有的食材都可以堆放在电冰箱中保存吗？

这么多大刀、小刀，用哪一把处理食材最好？

其实，下厨是有窍门可循的，烹制出美味的家常饭菜也不必大费周折。

本书特别针对厨房各种问题，为下厨的新手们提供最全面的操作实用巧招，轻松搞定厨房事宜！

<<新手入厨>>

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>